
59^è CONCURS TASTAVINS DO Penedès 2025

DOSSIER DE PARTICIPACIÓ DELS CELLERS

Organitzat per:



Suport tècnic:



Hi col·labora:



Març 2025

59è CONCURS TASTAVINS DO PENEDÈS

Com en els darrers 58 anys, l'Acadèmia Tastavins del Penedès, amb el suport tècnic de la DO Penedès i la col·laboració de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès, té l'honor de presentar-vos una nova edició del seu concurs de vins de qualitat, que se celebra anualment. Aquest concurs està obert a tots els vins embotellats sota la DO Penedès, i seran valorats en tast a cegues per un presitigiós grup d'experts del món del vi, constituït per sommeliers, periodistes, enòlegs i restauradors.

OBJECTIUS

El Concurs Tastavins DO Penedès segueix mantenint els objectius amb els que va néixer: reconèixer els millors vins del Penedès de cada any; fomentar l'elaboració de vins de qualitat dins el Penedès, premiar l'esforç realitzat pels cellers i posicionar la DO Penedès com una gran regió de vins de qualitat.

QUI HI POT PARTICIPAR

Tots els cellers que tinguin els seus vins dins la DO Penedès, i que estiguin inscrits en el Registre de Cellers Embotelladors emparats per la Denominació d'Origen Penedès.

COM PARTICIPAR-HI

Al web de www.tastavinspenedes.cat hi trobareu el concurs de vins, on hi ha un formulari per a cada vi, més un formulari general de celler. O des dels següents enllaços:

Formulari entrada vins (omplir el mateix formulari per cada vi presentat):

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdpl0jIN0-RwDlGj-g-hK3GaRG4KMml2_PfYp-VQu59tLHbA/viewform?usp=sharing

Formulari entrada dades celler (omplir només una vegada):

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeEuZGEyeygphLr_h1nJ8voT8PfxY2DA7DZKh45PZgL2p3rw/viewform?usp=sharing

CALENDARI

- Data límit d'inscripció:
29 d'abril de 2025
- Data límit de recepció de mostres a la DO Penedès:
29 d'abril de 2025
- Data del tast:
5 de maig de 2025
- Data d'entrega:
Divendres 16 de maig de 2025, a l'auditori de Vilafranca,
en el marc de les Fires de Maig

ENTREGA DE MOSTRES

- Per cada mostra presentada s'han d'entregar **3 ampolles**.
- **Cada ampolla** ha de dur una **etiqueta** amb la següent informació:
 - Marca/Nom del vi
 - Nom del celler
 - Categoria on es presenta (lletra)

Descarregueu l'etiqueta aquí:

https://drive.google.com/file/d/1-mRL37Ub4MOkQOPOG82tkdDK0scPLlt_/view?usp=sharing

- A l'exterior de la caixa cal indicar clarament:
59è Concurs Tastavins DO Penedès 2025
- S'ha d'entregar al Consell Regulador DO Penedès
Plaça Àgora, 1 - 08720, Vilafranca del Penedès
Persona de contacte: Sussana Duran o Francesc Olivella

CATEGORIES DEL CONCURS I RECONeixEMENTS

Les categories que s'han establert per aquest 59è Concurs Tastavins DO Penedès són:

- Blanc:** 5 millors vins (or, plata, 3 bronze)
- Blanc Criança:** 5 millors vins (or, plata, 3 bronze)
- Rosat:** 5 millors vins (or, plata, 3 bronze)
- Negre:** 5 millors vins (or, plata, 3 bronze)
- Negre Criança:** 5 millors vins (or, plata, 3 bronze)
- Xarel·lo:** 5 millors vins (or, plata, 3 bronze)
- Escumós Clàssic Penedès:** 5 millors vins (or, plata, 3 bronze)

CONDICIONS DE PARTICIPACIÓ

El cost de participació serà de **80€ (+21% iva) per a cada una de les mostres presentades.** Els pagaments s'han de fer efectius al número de compte de l'Acadèmia Tastavins del Penedès:

ES31 0081 0046 1100 01725283 (Banc Sabadell)

El justificant de pagament s'ha de presentar juntament amb les mostres.

Per la resta de condicions i requisits de presentació de les mostres, consultar les bases.

TASTADORS DEL CONCURS

En l'edició 2024, el panell de tastadors va ser el següent:

- Anna Casabona** · 2na Millor Sommelier Catalunya 2024 i 3a Millor Sommelier Espanya
- Bruno Tannino** · sommelier, comunicador i formador
- Carmen Aparicio** · sommelier i directora de producte de Vinalium
- Cèsar Torrijos** · Enòleg. Membre Ass. Catalana d'Enòlegs i del Col·legi d'Enòlegs de Catalunya
- Cristina Camprubí** · sommelier i propietària de Kaos Palamós
- Dani Margalef** · comercial i tècnic de Cuvee 3000
- Daniel Ibàñez** · sommelier i fundador de Gent de Vins
- David Jobé** · periodista i una de les ànimes d'Enoturista
- Enric Santisteban** · sommelier, cap àrea de vins VINSEUM i gestor Taverna del Vinseum
- Eva Vicens** · periodista i sommelier. Directora del diari VadeVi.cat
- Iban Espinoza** · responsable comercial i tècnic a Distribuïdora Escolà i sommelier
- Joan Carrion** · editor de Vinassos i vicepresident de l'ACSommeliers a Tarragona
- Joffre Tarrida** · sommelier, propietari de Cal Pere Tarrida i Nas d'Or 2013
- Jordi Vidal** · sommelier i director de La Vinya 2.0
- Jordi Munt** · sommelier i director d'operacions de Vinalium
- Lourdes Jané** · enòloga
- Marta Puparelli** · enòloga i enginyera tècnica agrícola
- Manuel Ibarzabal** · membre tècnic i cap d'equip de Barcelona a Escolà Vins i Destil·lats
- Montse Nadal** · professora de la URV
- Núria Soria** · tècnica d'enoturisme i sommelier
- Pep Escudero** · professor de l'Escola Mercè Rossell i Domenech i enginyer agrònom
- Ramon Antich** · sommelier i director de l'Espai Penedès de l'Acadèmia Tastavins
- Ramon Roset** · sommelier i cap de redacció de Vadevi.cat
- Sergi Delamo** · enòleg i forma part dels panells de VITEC, DOQ Priorat i DO Montsant
- Toni Albiol** · millor sommelier Catalunya 2023 i 3r millor sommelier Espanya 2023
- Xavier Bassa** · sommelier, tècnic enologia i Millor Sommelier de Catalunya semifinal Nas d'Or 2012
- Xavier Roig** · sommelier i propietari de Cal Feru
- Zoltan Nagy** · escriptor de "Reina de Copas" i director de l'Oria de Martín Berasategui

CONTRAPARTIDES PELS GUANYADORS

MEDALLES ADHESIVES

Possibilitat de sol·licitar i emprar les medalles adhesives del concurs per etiquetar els vins guardonats.

CAMPANYA DE MITJANS

Presència dels vins guardonats en una campanya de mitjans generalistes, locals i especialitzats.

NOTÍCIES

Redacció i tramesa de notícies dels guanyadors a mitjans especialitzats, generalistes i internet en l'àmbit local, català, d'Espanya i internacional.

RELACIONS PÚBLIQUES

- Presència dels vins en les activitats de promoció i tastos que l'Acadèmia Tastavins del Penedès realitza.
- Realització de tastos, tant en actes físics com online.
- El Consell Regulador de la DOPenedès utilitzarà els vins guanyadors en els actes oficials i de promoció.
- Realització de sessions de tast dirigides, amb els vins guanyadors, a l'Espai Penedès de Barcelona.
- Realització de tastos al Vijazz Vilafranca.

IMATGES DEL TAST 2024



ENTREGA DE PREMIS

AUDITORI DE VILAFRANCA. VILAFRANCA DEL PENEDÈS. 17 MAIG 2024



PROMOCIONS DELS VINS GUANYADORS

VINS
BLANCS
JOVES

OR



Macabeu de la
Vinya de la Mina
REIXACH BAQUÉS

VINS
BLANCS
CRIANÇA

MEDALLA D'OR



Manuela de
Naveran
VINS I CAVAS
NAVERAN

VINS
ROSATS

MEDALLA D'OR



Maset Euforia
MASET

VINS
NEGRES
CRIANÇA

MEDALLA D'OR



Jean León
"3055" Petit
Verdot - Merlot
JEAN LEÓN

VINS
NEGRES
JOVES

MEDALLA D'OR



Black
MONTRUBÍ

BASES

1.- Per prendre part en aquest Concurs Tastavins de Vins de la DO Penedès és imprescindible tenir el celler inscrit en el Registre de Cellers Embotelladors emparats per la Denominació d'Origen Penedès. El vi ha de correspondre a un tipus i marca comercial, i estar prèviament qualificat pel Consell Regulador.

2.- Atenent els tipus de vi, dins el concurs s'estableixen els següents grups/categories:

- A- Vins blancs
- B- Vins blancs de criança
- C- Vins rosats
- D- Vins negres
- E- Vins negres de criança
- F- Vins escumosos Clàssic Penedès
- G- Vins monovarietats de xarel·lo

En el grup A hi poden prendre part els vins blancs sense criança ni fermentació en envàs de fusta. Verema 2024.

En el grup B hi poden prendre part els vins blancs que han tingut un procés d'envelliment o han fet la fermentació en envàs de fusta, o altres recipients (àmfora, ...), de la collita 2024 o anteriors.

En el grup C hi poden prendre part els vins rosats. Verema 2024.

En el grup D hi poden prendre part els vins negres sense criança ni fermentació en envàs de fusta. Verema 2023 i 2024.

En el grup E hi poden prendre part els vins negres que han tingut un procés d'envelliment o han fet la fermentació en envàs de fusta, o altres recipients (àmfora, ...), de la collita 2023 o anteriors.

En el grup F hi poden prendre part tots els escumosos Clàssic Penedès Mètode Tradicional i Mètode Ancestral emparats per la DO Penedès.

En el grup G hi poden prendre part els vins monovarietals 100% xarel·lo de collites 2024 o anteriors.

3.- Tots els cellers interessats en prendre part en el Concurs podran presentar un màxim de 3 mostres a cada un dels grups.

4.- No podran concursar les mateixes anyades dels vins que hagin estat premiats en altres edicions.

5.- La quantitat mínima disponible de vi presentat al Concurs serà de 1.000 ampolles de 0,75 l. Aquesta condició serà comprovada pel Consell Regulador.

- 6.- Cada mostra constarà de tres ampolles de 0,75 litres etiquetades o sense etiquetar.
- 7.- Cada ampolla ha de portar l'etiqueta comercial i una etiqueta amb el nom del celler, de la mostra i del grup en que participa.
Podeu descarregar l'etiqueta aquí:
https://drive.google.com/file/d/1-mRL37Ub4MokQOPOG82tkdDK0scPLlt_/view?usp=sharing
- 8.- Les mostres es lliuraran a la Denominació d'Origen Penedès (Plaça Àgora, 1, 08720 Vilafranca del Penedès). Fins el 29 d'abril es podrà entregar directament al Magatzem de darrera en horari de 9h a 13h. (Persona de contacte: Sussana Duran i Cisco Olivella).
- 9.- De les tres ampolles de què consta cada mostra, una es destinarà a anàlisi i les altres, a degustació i a classificació del Jurat de Tast.
- 10.- El Jurat de classificació de les mostres serà nomenat per la Denominació d'Origen i l'Acadèmia Tastavins del Penedès, i constarà de persones expertes i coneixedores dels vins del Penedès. (Endòlegs, Someliers, Restauradors, etc.)
- 11.- El Jurat farà la classificació tenint de referència únicament el número que figura a l'ampolla i seguint les normes de tast establertes per la Denominació d'Origen i l'Acadèmia Tastavins del Penedès.
- 12.- El lliurament de guardons del Concurs es durà a terme el divendres 16 de maig de 2025.
- 13.- El Jurat podrà atorgar màxim 5 premis per categoria: **1 medalla d'or, 1 medalla d'argent i 3 medalles de bronze**, segons la puntuació obtinguda.
- 14.- Per obtenir medalla, caldrà arribar a la puntuació mínima definida per cada tipus de medalla, podent quedar desert algun premi si no s'arriba a aquesta puntuació.
- 15.- La presentació de mostres al concurs significa l'acceptació d'aquestes bases.
- 16.- Els guanyadors podran exhibir a les etiquetes la menció atorgada d'acord amb el Reglament (CE) 753/2002. El model d'anagrama serà lliurat per l'Acadèmia Tastavins del Penedès, i com a màxim coincidirà amb el nombre d'ampolles indicades pel celler en la inscripció.
- 17.- El Consell regulador DO Penedès i l'Acadèmia Tastavins es reserven el dret de modificar qualsevol de les condicions exposades anteriorment.

18.- El Consell utilitzarà els vins premiats en actes oficials i per la promoció dels vins de la Denominació d'Origen en les seves activitats promocionals, i es reserva el dret de comprar-ne per a les sessions de tast de promoció, al 50% del preu de venda al celler.

19.- L'Acadèmia Tastavins del Penedès programarà dins el seu calendari de tastos, sessions exclusives pels guanyadors del concurs obertes als membres de l'entitat i al públic en general.

20.- Els departaments de comunicació de l'Acadèmia Tastavins del Penedès i del Consell Regulador de la DO Penedès difondran entre els mitjans de comunicació i a través dels seus propis mitjans els guanyadors del concurs.

21.- Els vins premiats hauran de lliurar 2 caixes de 6 ampolles per poder fer les accions de promoció a l'Acadèmia Tastavins del Penedès.

22.- Qualsevol cas no previst en les normes anteriors serà resolt per la Denominació d'Origen i l'Acadèmia Tastavins del Penedès, sense que els concursants tinguin dret a apel·lació.



Informació de contacte:

Núria Catà
administracio@tastavinspenedes.cat
Tel. 93 890 3581
Mòb. 650 973 898
www.tastavinspenedes.cat