PAXERA 2026

EL PUNTO DE ENCUENTRO NACIONAL DE LA EXCELENCIA EN VINOS DULCES Y ESPECIALES

Edición 2026
Montemayor - España

ÍNDICE

0. INTRODUCCIÓN INSTITUCIONAL 3
1. OBJETO DEL CONCURSO 3
2. ENTIDADES ORGANIZADORAS 3
3. ALCANCE Y NORMATIVA APLICABLE 3
4. PARTICIPACIÓN 3
5. CATEGORÍAS DEL CONCURSO 4
6. CUOTA DE INSCRIPCIÓN 5
7. EL COMITÉ ORGANIZADOR 5
8. DIRECTOR DEL CONCURSO 5
9. EL JURADO DEL CONCURSO Y SU FUNCIONAMIENTO 6
10. CÓDIGO ÉTICO DEL JURADO 7
11. OBLIGACIONES, CONFIDENCIALIDAD E IMPARCIALIDAD 7
12. SISTEMA DE CATA 8
13. ORDEN DE PRESENTACIÓN Y TEMPERATURA DE LAS MUESTRAS 8
14. PUNTUACIÓN Y DISTINCIONES 8
15. USO DE MEDALLAS 9
16. COMUNICACIÓN DE RESULTADOS 9
17. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIONES Y RESOLUCIÓN 9
18. ACEPTACIÓN DE LAS BASES 10

ANEXO I — Declaración Responsable 11
ANEXO II — Solicitud de Inscripción 12
ANEXO III — Especificaciones Técnicas de las Muestras 13

0. INTRODUCCIÓN INSTITUCIONAL

El concurso PAXERA – *Spanish National Sweet & Special Wines Competition* nace con el propósito de consolidarse como el gran certamen nacional dedicado exclusivamente a los vinos dulces, de licor, naturalmente dulces, espumosos dulces y aromatizados, valorizando la excelencia y diversidad del sector vitivinícola español.

1. OBJETO DEL CONCURSO

El presente concurso tiene como finalidad:

- Reconocer y premiar los mejores vinos dulces y especiales de España.
- Promover su conocimiento y prestigio ante profesionales y consumidores.
- Impulsar la innovación y el respeto por las elaboraciones tradicionales.
- Fortalecer la imagen de España como país productor de vinos singulares de alta calidad.

2. ENTIDADES ORGANIZADORAS

- Ayuntamiento de Montemayor
- Instituto Provincial de Desarrollo Económico (IPRODECO) de la Diputación Provincial de Córdoba
- Consejo Regulador de las DOP Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles

Dichas entidades garantizan transparencia, rigor técnico y cumplimiento normativo.

3. ALCANCE Y NORMATIVA APLICABLE

El concurso se rige por:

- Legislación vitivinícola nacional y europea
- Reglamentos de DOP/IGP
- Reglamento CE 251/2014 (vinos aromatizados)
- Norma OIV de Concursos Internacionales de Vinos

4. PARTICIPACIÓN

Podrán participar bodegas, cooperativas o empresas que:

- Estén inscritas en los registros oficiales correspondientes
- Presenten vinos que cumplan la legislación vigente

- Aporten la documentación requerida y hayan abonado la cuota de inscripción
- Envíen 3 botellas por muestra

5. CATEGORÍAS DEL CONCURSO

5.1. Vinos Dulces Tranquilos
- Blancos dulces
- Rosados dulces
- Tintos dulces

Subdivisiones:
- Jóvenes (≤3 años)
- Añadas anteriores
- Envejecidos/fermentados en madera

5.2. Vinos de Aguja Dulces. (1–2,5 bar CO_2 endógeno):
- Blancos
- Rosados
- Tintos

5.3. Espumosos Dulces:
- Método tradicional
- Charmat
- Otros métodos

División por contenido en azúcar:
- Semi-seco
- Semidulce
- Dulce

5.4. Vinos de Licor y dulces naturales. (Según normativa UE y OIV):
- Generosos de licor
- Dulces naturales
- Otros vinos de licor dulces

5.5. Vinos Naturalmente Dulces.
- Uva sobremadura
- Pasificación natural
- Otros naturalmente dulces

5.6. F. Vinos especiales y bebidas parcialmente fermentadas
- Vinos de hielo
- Mistelas
- Hidromiel vínico (si cumple normativa)
- Otros especiales

5.7. Vinos Aromatizados / Vermuts. Según Reglamento CE 251/2014. Clasificados según color, método y contenido en azúcar.

6. CUOTA DE INSCRIPCIÓN

Las cuotas de inscripción son las siguientes:
- 1 referencia: 75,00 € + 21% IVA
- 2 referencias (10% de Dto.): 135,00 € + 21% IVA
- 3 referencias (15% de Dto.): 178,50 € + 21% IVA
- 4 referencias (20% de Dto.): 352,00 € + 21% IVA
- A partir de la 5ª referencia, se mantiene el 20% de descuento (56,00€/muestra + 21% IVA).

Si estás interesado en inscribir tus vinos en este concurso puedes realizar ya tu inscripción en el siguiente enlace:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfHD1N_-tToCCFYPq9LZRSrfnIfHxKeI6uLql5TIyz8IBIbig/viewform

7. EL COMITÉ ORGANIZADOR

- Velar por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados
- Seleccionar y designar a los miembros de los Jurados y a sus presidentes
- Controlar, antes de la constitución de los Jurados, la organización de la degustación, en particular el orden de presentación de los vinos
- Verificar el cumplimiento de la normativa vigente, en particular la correspondiente a Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

8. DIRECTOR DEL CONCURSO

Será el responsable del concurso y tendrá las siguientes funciones:
- Custodiar y guardar el anonimato de muestras

- Seleccionar y designar a los miembros de los Jurados y a los presidentes de los correspondientes paneles que se constituyan.
- Controlar, antes de la constitución de los paneles, la organización de la degustación, en particular el orden de presentación de los vinos
- Verificar el cumplimiento de la normativa vigente, en particular la correspondiente a Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).
- Dirigir la organización técnica del concurso y presidir el recuento y verificación de los resultados.
- Certificación de resultados y autorizar su publicación mediante un acta firmada.

9. EL JURADO DEL CONCURSO Y SU FUNCIONAMIENTO

Estará formado por:

- Enólogos
- Sumilleres profesionales
- Panelistas oficiales
- Distribuidores de vino, importadores, comerciales y comerciantes de vino
- Prescriptores y periodistas especializados

El sistema de funcionamiento será:

- Todos actuarán con neutralidad y confidencialidad.
- Serán designados por el comité organizador y podrán ser reemplazados únicamente por éste.
- Antes de su designación definitiva, todos los miembros del Jurado deberán suscribir una Declaración de Ausencia de Conflicto de Interés, en la que conste que:
    - No mantienen relación laboral, contractual o comercial con ninguna de las bodegas participantes.
    - No participan en la elaboración, comercialización o asesoramiento de los vinos presentados.
    - No tienen vínculos familiares de primer grado con responsables técnicos o comerciales de bodegas inscritas.

  En caso de detectarse un conflicto de interés potencial o manifiesto, el Comité Organizador podrá sustituir inmediatamente al jurado afectado, garantizando la total neutralidad del proceso.

El incumplimiento de esta norma supondrá la anulación de la intervención del jurado en la sesión afectada y la revisión técnica de la misma por el Director del Concurso.

- El Comité podrá reunir a los jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones.
- Las sesiones de cata se realizarán por tipología de vino.
- Los jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso
- Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmándola en el lugar correspondiente. No cumplimentar todas las casillas o la ausencia de firma llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.
- En las sesiones de cata, se marcará por el director del concurso el máximo número de referencias que se catarán en cada una de ellas.

10. CÓDIGO ÉTICO DEL JURADO

Todos los miembros del Jurado quedarán sujetos al siguiente Código Ético:

- INDEPENDENCIA: deberán actuar con plena imparcialidad, evitando cualquier conducta que pueda influir directa o indirectamente en la valoración de los vinos catados.
- CONFIDENCIALIDAD: se prohíbe divulgar información relativa a las muestras, resultados, discusiones internas y cualquier dato generado durante las sesiones de cata.
- CONDUCTA PROFESIONAL: los jurados deberán mantener un comportamiento adecuado, respetuoso y técnico, actuando siempre conforme a los valores del Concurso.
- NO INTERACCIÓN CON PARTICIPANTES: queda prohibido mantener contacto con bodegas en relación con las muestras inscritas durante el periodo del concurso.
- ACEPTACIÓN EXPLÍCITA: la firma de participación como jurado implica la aceptación de este Código Ético y del Reglamento del Concurso.

El incumplimiento de cualquiera de estos puntos dará lugar a la exclusión inmediata del jurado y a la revisión técnica de la sesión en la que haya intervenido.

11. OBLIGACIONES, CONFIDENCIALIDAD E IMPARCIALIDAD

El director del concurso, el jurado y organización del mismo se comprometen a:

- No divulgar información interna
- Evitar conflictos de interés
- Garantizar neutralidad absoluta

12. SISTEMA DE CATA

- Cata absolutamente ciega, botellas sin cápsula ni cierre reconocible.
- Los paneles de cata serán organizados por categorías.
- Fichas oficiales OIV adaptadas a vinos dulces y especiales.
- Mediana como valor principal, media aritmética para resolver empates.
- Máximo 40 muestras por sesión dependiendo del tipo.
- Repetición de muestras solo por decisión del presidente.
- La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable

13. ORDEN DE PRESENTACIÓN Y TEMPERATURA DE LAS MUESTRAS

Los mismos vinos varietales serán catados por los mismos jurados según distribución del director del Concurso.

La presentación de las muestras a los jurados se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden que vendrá marcado por las distintas categorías. En cada categoría, los vinos secos se degustan antes que los vinos dulces, y los jóvenes antes que los vinos con crianza (madera u otras alternativas).

La cata de los vinos se realizará a las temperaturas siguientes:

- Vinos de espumosos: 8 – 10° C
- Vinos blancos: 8 – 10º C
- Vinos rosados: 10 – 12° C
- Vinos tintos: 14 – 16° C
- Vinos especiales dulces o generosos: 14 – 16º C

14. PUNTUACIÓN Y DISTINCIONES

Escala sobre 100 puntos:

- Gran Dulce de Oro: 96–100
- Dulce de Oro: 88–95
- Dulce de Plata: 83–87

Máximo premiado permitido: 40% de muestras totales siguiendo criterio OIV.

Premios especiales adicionales definidos por la organización:

- Mejor vino del concurso
- Mejor presentación
- Mejor vino tradicional español

- Mejor innovación en vinos dulces
- Mejor vermut
- Mejor vino naturalmente dulce

15. USO DE MEDALLAS

- Solo podrá emplearse en las botellas de la partida presentada.
- La organización podrá verificar su uso.
- Las bodegas que deseen colocar en las botellas de los vinos ganadores la etiqueta que certifica la obtención de una distinción, podrán adquirirlas a tal fin en la Organización, quedando terminantemente prohibido colocar etiquetas no oficiales que enuncien haber alcanzado alguna de las distinciones mencionadas.

16. COMUNICACIÓN DE RESULTADOS

- Se realizará una publicación oficial con los resultados del Concurso.
- Habrá una entrega institucional de premios que se hará coincidir con la celebración de PAXERA, en el municipio de Montemayor.
- La organización emitirá diplomas acreditativos a las muestras premiadas.
- Las comunicaciones referidas a los resultados del Concurso que sean realizadas por las bodegas ganadoras deberán ser fieles a la verdad, y no podrán hacer alusión a resultados no oficiales.

17. PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIONES Y RESOLUCIÓN

- Las bodegas participantes podrán presentar reclamaciones únicamente relacionadas con:
    - Errores administrativos en la inscripción.
    - Errores documentados en la asignación de categoría.
    - Incidencias en el registro, custodia o presentación de muestras.
- No se admitirá ninguna reclamación relativa a la interpretación organoléptica del jurado, dado el carácter inapelable de sus decisiones.
- Las reclamaciones deberán presentarse por escrito, mediante correo electrónico dirigido al Director del Concurso, en un plazo máximo de 7 días naturales desde la publicación oficial de resultados.
- El Director del Concurso resolverá la reclamación en un plazo máximo de 15 días naturales, previa revisión si fuera necesario, de un asesor técnico externo.
- La resolución será notificada por escrito y tendrá carácter definitivo.

18. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La inscripción de muestras y la participación en el concurso implica la aceptación total de este reglamento.

ANEXO I — DECLARACIÓN RESPONSABLE

(Copia literal para pegar en Word)

Yo, _____, con NIF _____,

en representación de _____, con CIF _____, y domicilio en _____ nº__ de _____, CP _____ Provincia de _____

DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD:

1. Que la empresa cumple con la normativa vitivinícola vigente.
2. Que las instalaciones están inscritas en los registros oficiales.
3. Que los vinos presentados cumplen las especificaciones declaradas.
4. Que toda la información aportada es veraz.
5. Que acepto íntegramente las Bases del Concurso.

En _____, a ____ de _____ de 20____

Firma:

ANEXO II — SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

RAZÓN SOCIAL : _____
C.I.F. : _____
DOMICILIO : _____
LOCALIDAD: _____ PROVINCIA: _____
C.P.: _____ TELÉFONO: _____
EMAIL: _____

REPRESENTANTE: _____
NIF: _____ CARGO: _____

MUESTRAS PRESENTADAS (Marca y Categoría):

Num.	Marca del producto	Categoría de producto (referencia completa bases)
1		
2		
3		
4		
5		

(Si necesita incluir más muestras, hágalo en documento aparte)

DECLARO aceptar las bases del Concurso.

Firma y sello: _____

Condiciones de envío de las muestras en el Anexo III

ANEXO III — ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ENVIO DE MUESTRAS

Una vez realizada la inscripción, todas las bodegas deberán enviar cumplimentadas las fichas de cada uno de los vinos que presenten al Concurso a través de la landing-page que proporcionará la organización.

Las fichas se enviarán cumplimentadas desde el formulario online que se creará para ello que se solicitará a la bodega con suficiente antelación.

Las muestras se enviarán a la dirección que será facilitada por la organización a todas las bodegas inscritas en fechas previas al concurso.

Las muestras deberán venir identificadas con las indicaciones que marque la organización con el fin de localizarlas y poder clasificarlas con facilidad.

De cada referencia presentada al concurso se enviará un mínimo de 3 botellas de vidrio.

Las botellas, con su etiquetado de origen completo, se enviarán en un embalaje debidamente precintado, que deberá llegar a su destino con los precintos íntegros.

No se reembolsarán los derechos de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por extravío o rotura, ni las recibidas fuera del plazo establecido, o que sean excluidas del Concurso por incumplimiento de las normas de convocatoria. Estas muestras podrán ser devueltas a su origen, a petición del remitente y con gastos a su cargo, en el plazo de 30 días siguientes a la celebración del Concurso.