



MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

## MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION

### CONVOCATORIA 2023

Con el firme propósito de otorgar un reconocimiento a las etiquetas de vino más destacadas en la industria del vino, presentamos una plataforma con visión global, el “**Mexico International Wine Competition**”, 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 innovador de cata digital y jueces especializados con gran trayectoria en el mundo del vino. Adicionalmente tiene un perfil para promover oportunidades de comercialización del vino, llevando a cabo diversas actividades en el marco del Concurso.

La edición 2023 del “**Mexico International Wine Competition**” (MIWC) se **realizará el próximo 13 y 14 de junio**. Es un evento 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.

El “**Mexico International Wine Competition**” representa hoy una clara transformación, es un importante foro para todo el sector vitivinícola, ha sentado las bases hacia la proyección a nivel mundial, adaptándose a las nuevas tendencias de forma integral, conjugando tecnología y profesionalismo para convertirlo en el sello oficial de calidad del vino en México.





MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

¡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.
- Vinos Dulces; tranquilos.

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.







MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

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

1. El registro deberá hacerse en línea, en la página <http://concursodelvino.ens.uabc.mx>
2. Fecha límite de registro es el **30 de abril de 2023**.
3. 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 17:00 horas, de lunes a viernes.**
4. **La fecha límite de pago y recepción de muestras es el día 12 de mayo del 2023.**
5. 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 92173.249
6. 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)





MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

e. Acidez volátil (g/L)

f. Para los vinos de aguja y espumosos presión en botella (atm)

7. Verificar los datos proporcionados ya que en caso de ser ganador, la medalla se generará con los datos proporcionados.

**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.**

8. Cuota de inscripción

La cuota de inscripción es:

- I. De 1 a 5 muestras 115 dólares por muestra
- II. De 6 a 9 muestras 105 dólares por muestra
- III. Más de 10 muestras 90 dólares por muestra

O su equivalente en Moneda Nacional según tipo de cambio.

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







MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

## DEPÓSITOS NACIONALES

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

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

NÚMERO CUENTA: 65500613577

CLABE INTERBANCARIA: 014022655006135770

SUCURSAL: 4476

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

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

NÚMERO DE CUENTA: 200134089

CLABE INTERBANCARIA: 002022000201340891

### **SANTANDER DÓLARES**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

NÚMERO DE CUENTA: 82500712129

CLABE INTERBANCARIA: 014020825007121298

## DEPÓSITOS INTERNACIONALES

### **SANTANDER DLLS**

Beneficiario: **UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA**

Número de Cuenta: **82500712129**

**SWIFT CODE**

(SANTANDER): **BMSXMXMM**





MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

**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
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 empacadas, 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.







MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

<b>Origen de la muestra</b>	<b>Modo de Envío</b>
<b>Regional/Local</b>	Facultad de Enología y Gastronomía Km. 103 Carretera Tijuana-Ensenada Edificio de Vinificación. Teléfono: 646 1750746
<b>Nacional</b>	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
<b>Internacional</b>	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.





MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

## 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 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.







MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

- 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, permitiéndolo 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.
- e. **Los teléfonos celulares no podrán ser utilizados por los Jueces durante el transcurso de la evaluación de los vinos participantes.**
- f. 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.





MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

g. 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:

Galardón	Ficha U.I.E *
Medalla México	Para el Vino con mayor puntaje en su categoría. Blanco, Rosado, Tinto y Espumoso y Dulce.
Medalla de Gran Oro	>=92
Medalla de Oro	>=85
Medalla de Plata	>=82
Medalla de Bronce	>=80

\*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.







MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

## **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. Entrega y publicación de resultados**

Los resultados serán dados a conocer en la Ceremonia de Premiación que se realizará el día 15 de junio en la ciudad de Ensenada. Posteriormente 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. También la información de los vinos ganadores serán distribuidos en revistas especializadas en un lapso no mayor a un mes posterior a la celebración del concurso.





MEXICO  
INTERNATIONAL  
WINE  
COMPETITION

## **Artículo 10mo. Reembolso**

Todas las etiquetas recibidas en las instalaciones de la FEG y/o P.O. Box fuera de la fecha límite de recepción y que no entren al concurso, no podrán ser consideradas, ni almacenadas para la siguiente edición del concurso de vinos. Si la empresa requiere las muestras de regreso a sus instalaciones; deberá correr con los gastos de envío para la devolución. Por otra parte es importante que esté pendiente del tiempo y procesos de registro, ya que el pago al concurso no será retroactivo para la siguiente edición, se realizará una devolución de la misma.

## **Artículo 11vo. Otras responsabilidades**

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

