



Mendoza, agosto de 2023

Estimados clientes/amigos

De nuestra consideración:

Por la presente nos es grato invitarlo a participar de Mis Primeros Vinos **3ra Edición**, el Concurso Nacional destinado a los autores de vinos fuera de la industria tradicional.

Los mismos serán evaluados por los principales enólogos, sommeliers y dueños de enotecas y consumidores calificados, quienes emitirán los correspondientes puntajes.

No existe ningún costo de participación y habrá importantes galardones y premios. Asimismo, se realizará una amplia difusión nacional de los resultados.

El plazo de inscripción y entrega de las muestras culmina el día **15 de septiembre a las 15 horas**.

El evento está organizado por AEB Argentina.

Por primera vez asistirá y será presidente del honorable jurado **Jose Manuel Alvarez Regional Manager Iberia & Latam**.

A continuación, adjuntamos el Reglamento Oficial

www.aeb-group.com

AEB ARGENTINA S.A. • C. Rodríguez Peña, 4084, C.P. M5522CKP, Maipú, Mendoza (Argentina) • Tel/Fax: +54 (261) 4979144/4978258 • recepcion@aebargentina.com.ar • Cap. Soc. \$ 2.046.287 • N° AFIP: 30-68293668-8 • N° IIBB: 913-169884-1 • N° IGJ: 1269 Libro 116 Tomo A del 16-02-95 • N° DPJ: 2678 del 29-10-2009

REGLAMENTO CONCURSO

Concurso de Vinos para Enólogos Jóvenes

Objetivos

- a) Estimular el trabajo independiente de enólogos jóvenes en todo el país y estimular pequeños proyectos.
- b) Premiar los mejores trabajos.
- c) Publicitar en todos los medios (redes sociales), prensa y comunicaciones especializadas, los resultados.
- d) Volcar el interés de AEB Argentina en el desarrollo tecnológico y prácticas internacionales, entre los enólogos, para la obtención de mejores resultados en sus productos.

Quiénes podrán participar

- a) Todos los enólogos que hayan elaborado al menos un vino hasta 5000 botellas fuera de los establecimientos industriales.
- b) Las muestras deberán estar con su etiqueta preferentemente debidamente identificadas (tipo de vino, marca comercial, etc.) En caso de ser de una cosecha reciente y aún no estar en el mercado, podrá utilizar una etiqueta provisoria.
- d) Deberá adjuntar análisis que incluyan variedad o blend, añada, porcentaje de alcohol y azúcar residual de cada botella.
- e) Deberán presentar hasta tres muestras cada una, que no deben exceder 4 años de cosecha.
- f) No habrá costo de participación
- g) Las muestras y la documentación requerida, deberán ser presentadas en la sede de AEB Carril Rodríguez Peña 4048 Coquimbito de 9 a 17 hs de la tarde, hasta el día 15 de septiembre de 2023.



g) El número de muestras total no podrá exceder las 350.

El Jurado

- a) Estará integrado por tandas de 7 miembros, entre los que participarán los principales enólogos seniors, periodistas especializados, propietarios de enotecas, sommeliers y consumidores expertos.
- b) Será con carácter de cata a ciegas.
- c) Se utilizarán planillas y se clasificarán automáticamente los mejores puntajes evitando manipulaciones.
- d) En caso de empates para algunas categorías se harán sesiones de revisión.

Los premios

a) Los premios se distribuirán de la siguiente manera:

Más de 95 puntos Doble Oro (máximo 2)

Más de 92 puntos hasta 94 puntos. Oro (máximo 20)

Más de 87 puntos hasta 91 Plata. (diploma)

Habrán menciones especiales que recibirán premios estímulos en productos de AEB- (premio especial 1er y 2do oro)

La entrega de premios se hará en una reunión cuya fecha se anunciará a la brevedad.

b) La organización del Concurso estará a cargo del Periodista y Jurado Internacional Enrique Chrabolowsky.

c) Ante cualquier duda podrán contactarse al número T : +54 (261) 4979144 (AEB Argentina) O vía mail a backoffice@aebargentina.com.ar.