

BASES DEL BRC AWARDS

1. ORIGEN

Este concurso inició su periplo en 2017 guiado por un grupo de profesionales del mundo del ron cuya pasión por este increíble espirituoso derivó en la búsqueda de la excelencia atendiendo como máxima virtud la honestidad.

2. OBJETIVO

El concurso busca satisfacer, por encima de todo:

- La valoración positiva de rones de la máxima calidad técnica, que hayan sido elaborados a partir de la caña de azúcar o sus subproductos y derivados como materia prima única.
- El reconocimiento internacional de todos aquellos productores que elaboren bajo criterios de buena praxis.
- Promover la cultura del ron desde el punto de vista de la calidad y la ética profesional, dejando al margen otros aspectos como el marketing.
- Ofrecer al consumidor información objetiva para que pueda decidir en base a sus criterios personales sin verse influenciado por otros factores externos no relacionados con las características organolépticas del ron.

3. INSCRIPCIÓN

Las marcas que quieran participar en el concurso deberán rellenar el formulario de inscripción y enviarlo a la siguiente dirección:

A la atención de Adriana Rosselló

Tel. +34 685 024 129

Mail. press@barcelonarumcongress.com | info@barcelonarumcongress.com

IMPORTANTE: LA INSCRIPCIÓN EN ESTE CONCURSO SUPONE LA ACEPTACIÓN DE TODAS Y CADA UNA DE SUS BASES.

4. CONDICIONES DE ADMISIÓN

Podrán inscribirse a este concurso aquellas marcas que cumplan con los criterios descritos en cada una de las categorías establecidas.

5. ENVÍO DE MUESTRAS

- El número de muestras a enviar por producto registrado será de:
 - 4 botellas, si son de 50 cl.
 - 3 botellas, si son de 70 cl.
 - 2 botellas, si son de 100 cl.
- Las marcas de ron presentadas a concurso deberán enviarse correctamente documentadas e identificadas.
- Las muestras que no tengan cumplimentada correctamente la documentación exigida por la organización no serán admitidas a concurso, previa notificación a la marca responsable participante.
- Todas las muestras enviadas a concurso deberán ser entregadas en términos DDP, según los INCOTERMS 2010 de la Cámara de Comercio Internacional.
- Las muestras deberán recibirse antes de la fecha límite establecida.

Dirección de envío de las muestras:

Persona de contacto: Mauri Jiménez Burgués

Dirección de envío: Calle Viladomat 209 2º3º 08029 Barcelona

Se entrega en portería de 9 a 12:30 y de 16 a 19h de Lunes a viernes.

Teléfono: +34 659 626 831

Email: maurijb@gmail.com

6. FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN

El envío de muestras se podrá realizar a partir del 1 de septiembre y hasta el 20 de octubre, ambos inclusive.

7. COSTE

- 1 Referencia 150€€
- 2 Referencias 270€€
- 3 Referencias 360€€
- Más de 3 referencias, cuota por referencia 100€€

8. PREMIOS

Se entregará una medalla a los tres primeros clasificados en cada categoría -oro, plata y bronce- y a los siguientes un diploma siempre que la puntuación obtenida sea superior a 90 puntos sobre 100.

La organización podrá declarar desierta cualquiera de las categorías que no lleguen a cumplir los requisitos mínimos de calidad exigidos por el jurado.

El lugar y hora de la ceremonia de entrega de premios será debidamente informado a todos los premiados durante la celebración del BRC'17.

9. USO DE LOS PREMIOS

La marca propietaria de un producto premiado sólo podrá hacer mención del premio otorgado en el producto galardonado, pudiendo hacer referencia al BRC libremente, para promocionar el mismo.

10. DERECHO DE ADMISIÓN

La organización del BRC se reserva el derecho de admisión a cualquier inscripción que incumpla el reglamento del concurso.

Así mismo, la organización se reserva el derecho de anulación de cualquier inscripción admitida que pudiera presentar indicios de contradicción entre los datos y las muestras presentados a concurso, perdiendo así todo derecho a solicitar la devolución de la tasa de inscripción.

Del mismo modo, la organización podrá realizar de forma aleatoria controles analíticos en laboratorios homologados para corroborar la veracidad de la información facilitada junto a la muestra presentada.

11. MOTIVOS DE SUSPENSIÓN DEL CONCURSO

La organización del BRC se reserva el derecho de suspender el concurso:

- Por causas ajenas a su voluntad.
- En casos de fuerza mayor: inundaciones, terremotos, incendios, huelga, acto terrorista, etc. La organización, quedará exenta de toda responsabilidad, según la actual normativa española.

12. RECLAMACIONES

Todas las reclamaciones deberán ser dirigidas a: info@barcelonarumcongress.com

JURADO

Barcelona Rum Congress, ha seleccionado nueve profesionales de largo recorrido internacional como jurado para este concurso. El compromiso de este jurado, será el de catar a ciegas los rones inscritos, juzgando la calidad de los rones catados con absoluta independencia y transparencia, valorando única y exclusivamente, las técnicas de elaboración definidas en cada estilo.

1. **Alexandre Vingtier**, Escritor especializado en Ron.
2. **Begoña Amilivia**, Técnico Grupo Estévez.
3. **Benoît Bail**, Fundador de La Cofrerie du Rhum.
4. **Javier Pulido**, Asesor técnico en destilados y experto en formación.
5. **Jean-Paul Bouyat**, CEO de Bardinnet.
6. **Jerry Gitany**, Co-fundador de La Cofrerie du Rhum.
7. **Oriol Elías**, Consultor y Bartender.
8. **Robert Burr**, Fundador del Miami Rum Renaissance.
9. **Santiago Bronchales**, Maestro Mezclador y asesor técnico en destilados.

LOS COMISARIOS

Los Comisarios del concurso son Javier Pulido y Santiago Bronchales, ambos profesionales de largo recorrido y prestigio internacional en el mundo del ron.

El objetivo de los Comisarios será velar por el correcto y total cumplimiento de las bases de este concurso y garantizar una correcta aplicación de los tiempos de descanso de los miembros del jurado entre las distintas rondas de catas, con el fin de obtener los mejores resultados posibles.

LA CATA

■ **La sala:** Se escogerá una sala limpia, diáfana con buena ventilación, vestida con manteles blancos y bien iluminada. Sin ruidos y olores destacables presentes, que puedan distraer la atención y máxima concentración del jurado.

■ **Las copas o vasos:** Se utilizarán copas o vasos específicos para cada ocasión, con el fin de facilitar la labor del jurado y donde se puedan desarrollar de forma favorable las virtudes del ron.

■ **El catador:** Cada catador tendrá el tiempo necesario para hacer un buen ejercicio del análisis sensorial. Las catas serán totalmente independientes.

■ **Las muestras:** Cada referencia de ron será servida con total anonimato y en perfecto estado de cata. Se servirán entre 4 cl por producto y catador a la temperatura de cata adecuada.

■ **La ficha de cata:** Los miembros del jurado tendrán una ficha de cata para cada producto. Las fichas de cata, a modo general, juzgarán la calidad del ron:

- Color natural.
- Identidad de la materia prima.
- Aspecto general.
- Armonía de los aromas.
- Complejidad.
- Valoración de la técnica de destilación.
- Equilibrio de sabores e integración de alcoholes y otras sustancias.
- Evolución del trago y sensaciones táctiles en boca.
- Persistencia. Etc.

EL RESULTADO

El resultado de cada ficha será entregado al responsable de incorporar todos los datos a un fichero general.

Cada ron tendrá la puntuación otorgada por los miembros del jurado, siendo el resultado final, una media ponderada de todos los resultados.

La puntuación final será anunciada por la organización del BRC el día 31 de octubre además de ser comunicada vía email y publicada en los medios telemáticos que el BRC estime oportunos.

CLASIFICACIÓN BARCELONA RUM CONGRESS

NORMAS GENERALES A CUALQUIER CATEGORÍA

- El ron podrá madurar únicamente en recipientes de madera no superiores a 700 litros de capacidad, valorándose únicamente los años reales de maduración.
- El periodo mínimo de envejecimiento ha de ser de seis meses.
- Únicamente las categorías 4, 5 y 6, podrán mezclar rones de diferentes añadas.
- Se permite el uso de maderas de diversos orígenes, siempre que se especifique correctamente su procedencia y uso.

DEFINICIONES

- **Alambique (AQ):** Destilación únicamente en alambique, ya sea tradicional o no, también denominada destilación por lotes, discontinua o fraccionada. El grado alcohólico máximo obtenido por destilación fraccionada no deberá superar los 75% vol.
- **Columna (CL):** Destilación únicamente en columna, sean del tipo que sean, también denominada destilación continua. El grado alcohólico máximo obtenido por destilación continua no alcanzará los 96% vol. en ningún caso.

CATEGORÍAS

1. ZUMO DE CAÑA (GUARAPO)

Rones obtenidos única y exclusivamente, por destilación de la fermentación directa del zumo de la caña de azúcar, cuyo grado alcohólico mínimo sea de 38% vol. y con un contenido máximo en azúcares residuales de 40 gr./L.

100% alambique

- 1.1 Ron sin envejecer (blancos, con o sin color, sin aditivos o aromas añadidos).
- 1.2 Ron envejecido en barricas de madera hasta 3 años.
- 1.3 Ron envejecido en barricas de madera hasta 7 años.
- 1.4 Ron envejecido en barricas de madera más de 7 años.

100% columna

- 1.5 Ron sin envejecer (blancos, con o sin color, sin aditivos o aromas añadidos).
- 1.6 Ron envejecido en barricas de madera hasta 3 años.
- 1.7 Ron envejecido en barricas de madera hasta 7 años.
- 1.8 Ron envejecido en barricas de madera más de 7 años

2. MIELES VIRGENES DE CAÑA

Rones obtenidos única y exclusivamente, por destilación de la fermentación directa de mieles de la caña de azúcar, únicamente obtenidas por concentración del zumo mediante la evaporación del agua del mismo sin extracción de los azúcares, cuyo grado alcohólico mínimo sea de 38% vol. y con un contenido máximo en azúcares residuales de 40 gr./L.

100% alambique

- 2.1 Ron sin envejecer (blancos, con o sin color, sin aditivos o aromas añadidos).
- 2.2 Ron envejecido en barricas de madera hasta 3 años.
- 2.3 Ron envejecido en barricas de madera hasta 7 años.
- 2.4 Ron envejecido en barricas de madera más de 7 años.

100% columna

- 2.5 Ron sin envejecer (blancos, con o sin color, sin aditivos o aromas añadidos).
- 2.6 Ron envejecido en barricas de madera hasta 3 años.
- 2.7 Ron envejecido en barricas de madera hasta 7 años.
- 2.8 Ron envejecido en barricas de madera más de 7 años

3. MELAZAS Y OTROS

Rones obtenidos única y exclusivamente, por destilación de la fermentación directa de melazas o jarabes procedentes de la extracción del azúcar de caña, cuyo grado alcohólico mínimo sea de 38% vol. y con un contenido máximo en azúcares residuales de 40 gr./L.

100% alambique

- 3.1 Ron sin envejecer (blancos, con o sin color, sin aditivos o aromas añadidos).
- 3.2 Ron envejecido en barricas de madera hasta 3 años.
- 3.3 Ron envejecido en barricas de madera hasta 7 años.
- 3.4 Ron envejecido en barricas de madera más de 7 años.

100% columna

- 3.5 Ron sin envejecer (blancos, con o sin color, sin aditivos o aromas añadidos).
- 3.6 Ron envejecido en barricas de madera hasta 3 años.
- 3.7 Ron envejecido en barricas de madera hasta 7 años.
- 3.8 Ron envejecido en barricas de madera más de 7 años

4. BLENDS

Rones obtenidos por destilación o de la fermentación directa del zumo de la caña de azúcar o cualquiera de sus subproductos o derivados, cuyo grado alcohólico mínimo sea de 38% vol. y con un contenido máximo en azúcares residuales de 40 gr./L.

Se permite la mezcla de rones elaborados por diferentes sistemas de destilación, así como de diferentes añadas, envejecidos o no, por cualquier sistema de soleras.

- 4.1 Ron sin envejecer (blancos, con o sin color, sin aditivos o aromas añadidos).
- 4.2 Ron envejecido en barricas de madera hasta 3 años.
- 4.3 Ron envejecido en barricas de madera hasta 7 años.
- 4.4 Ron envejecido en barricas de madera más de 7 años

5. RONES NATURALMENTE ESPECIADOS O AROMATIZADOS

Rones obtenidos por destilación o de la fermentación directa del zumo de la caña de azúcar o cualquiera de sus subproductos o derivados, cuyo grado alcohólico mínimo sea de 35% vol. y con un contenido máximo en azúcares residuales de 60 gr./L.

Quedan prohibidas en esta categoría, las esencias o extractos NO naturales.

6. LICORES O PONCHES CON BASE DE RON

Cualquier bebida cuya base alcohólica se deba única y exclusivamente al uso de ron y cuyo contenido mínimo alcohólico sea de 15% vol.

- Ponches.
- Ronmiel.
- Rones para cóctel.
- Rones con aromas añadidos.
- Etc.