



Concurso de Calidad de Vinos PRESS WINE COMPETITIONS En Formato Cata a Ciegas

Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino y los Espirituosos (en adelante AEPEV) Asociación profesional que comunicadores, periodistas y escritores del Vino y de los Espirituosos, convoca los PRESS WINE COMPETITIONS (en adelante PWC)2026, Concurso de Calidad de vinos y de espirituosos. Este concurso se desarrollará con asistencia de la Comisión seleccionada entre los miembros de AEPEV y que incluye catadores, sumilleros, enólogos y comunicadores especializados y dedicados profesionalmente al Vino y los Espirituosos.

Los PWC 2026, se desarrollará en dos ediciones.

Edición VERANO tendrán lugar entre el 1 al 15 de Junio de 2026

AEPEV persigue con estos PWC 2026 los siguientes objetivos:

- Poner en valor aquellos vinos de calidad merecedores de una crítica favorable por su calidad intrínseca derivada de su cata a ciegas.
- Contribuir al conocimiento y valoración de las nuevas tendencias del mercado, con la incorporación de categorías de BEBIDAS con MENOS ALCOHOL, como mostos parcialmente fermentados, vinos des alcoholizados, espirituosos des alcoholizados.
- Dar a conocer en el comercio y entre los consumidores los vinos de calidad percibida por un colectivo significativo en la Opinión Pública
- Continuar contribuyendo a la difusión de la cultura del vino y del consumo razonable del vino que contiene tantas cualidades saludables y de disfrute personal
- Favorecer el mercado del vino, con el desarrollo de una campaña de comunicación a favor de sus valores sociales y económicos de la sociedad Española, luchando por la despoblación y en defensa de los productos de proximidad y pertenecientes a la economía local de cada territorio.



- Mantener el compromiso de AEPEV, de contribuir al conocimiento y disfrute de los vinos por parte de los aficionados.
- Reunir a bodegueros y aficionados del vino y los espirituosos, para hacer presente y latente su gran ayuda a este sector.
- Reunir a catadores de prestigio y periodistas de España para fomentar el contacto profesional y, en su caso proponer sugerencias de cualquier índole a aquellos organismos del sector a los que se considere.
- Estimular la presencia de la Opinión Pública a través de sus medios en todas las áreas de la elaboración, distribución, comercialización y consumo de los Vinos y los Espirituosos.

REGLAMENTO DEL CONCURSO PRESS WINE COMPETITIONS Edición 2026 Edición Verano

Artículo 1.- Ámbito del Concurso.

El ámbito del Concurso comprende los vinos y las bebidas con base vino de alcohol reducido y las bebidas aperitivo espirituosas que se comercializan en España.

No se delimita geográficamente la participación de ninguna procedencia.

A la convocatoria del Concurso podrán concurrir personas físicas y jurídicas, asociaciones y entidades, que sean productoras o comercialicen vinos y y bebidas espirituosas embotelladas.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN.

Artículo 2.- Categorías de productos que pueden concurrir.

Vinos, Espirituosos Aperitivos y Vinos Aromatizados y Bebidas con reducción alcohólica

Los vinos que se presenten al Concurso se deben incluir en una de las categorías indicadas en el Anexo 1.

Los espirituosos que se presentan al Concurso se deben incluir en una de las categorías indicadas en el Anexo 2.

Los vinos aromatizados que se presentan al Concurso se deben incluir en una de las categorías indicadas en el Anexo 3.

Los mostos parcialmente fermentados y vinos des alcoholizados, se deben incluir en el Anexo 4

Artículo 3.- Cuota de inscripción.

La cuota de inscripción es de 125 euros, (impuestos incluidos), por la primera muestra y de 100 euros (impuestos incluidos) por cada una de las muestras adicionales presentadas por la misma bodega.

Existe un Pack 3 de inscripción para hasta 3 vinos, vermús o espirituosos por 300 euros

Existe un Pack 10 de inscripción para hasta 10 vinos, vermús o espirituosos por 650 euros



El registro de muestras se realiza a través de la página web del concurso www.premiosaepev.es o por formulario de registro a enviar en papel o por email.

La cuota puede pagarse con tarjeta de crédito o por transferencia que debe ingresarse en la cuenta corriente:

AEPEV

EUROCAJA RURAL

CCC: ES22 3081 0295 1050 0045 2696

Al efectuar el ingreso o transferencia deberá consignarse como concepto, la denominación del producto y el nombre de la bodega o entidad que presenta el mismo. No se reembolsarán los derechos de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por extravío o rotura, ni de 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.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte y entrega a domicilio debidamente pagados.

Artículo 4.- Solicitudes y lugar de presentación.

El registro a través de www.premiosAEPEV.es

Si prefiere registrarse de forma manual puede usar la ficha de inscripción (Anexo 5), se cumplimentará obligatoriamente la siguiente información:

- Identificación completa y exacta del participante y los datos fiscales de la empresa a la que haya que remitir posterior factura.
- Designación exacta del producto, según la reglamentación y su añada.
- Indicación geográfica por la que protege su origen y otras menciones de calidad, en caso de que lo indique su etiquetado.
- Categoría del producto según la clasificación establecida en el anexo 1,2,3 ó 4.
- Variedad o variedades de uvas y porcentajes de las mismas; ingrediente principal de la elaboración de los espirituosos y pequeña descripción de ingredientes, especias o botánicos de los vermús,
- Las fichas de inscripción, debidamente cumplimentadas y el documento de pago de los derechos de inscripción, deberán presentarse por fax o correo electrónico, antes de las 14 horas del día 1 de junio de 2026, en el domicilio del concurso.

AEPEV Premios PWC 2026

C/ Mártires Concepcionistas, 19

28006 Madrid

Teléfono + 34 629178840

registro@premiosaepv.es



Artículo 5.- Muestras.

Las muestras de cada producto deberán presentarse en el mencionado domicilio, antes de las 14 horas del día 3 de junio de 2026 y estarán constituidas por 3 botellas de entre 70cl. Y 100cl.

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.

Junto con las muestras se adjuntará la siguiente documentación:

- Original de la ficha de inscripción según modelo del anexo 5
- El justificante de ingreso o transferencia de la cuota de inscripción.

Artículo 6. - Comité Director.

El Concurso se desarrollará bajo la autoridad del Comité Director que tiene como misión velar por el perfecto desarrollo de las operaciones de preparación y examen de las muestras, así como la comunicación de los resultados, de acuerdo con la Norma de los Organismos del Vino para Concursos Internacionales El Comité Director estará constituida por:

- El Presidente del Concurso, será : El Presidente de la AEPEV **D. José Luis Murcia**
- El Director Técnico del concurso será **D. Ernesto Gallud Mira**, Secretario General de AEPEV

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá nombrar un representante para formar parte de la Mesa Presidencial; asimismo podrá integrarse en la Mesa Presidencial un vocal en representación de las Comunidades Autónomas que presenten vinos al Concurso.

Artículo 7. - Director Técnico del Concurso

El Director técnico del Concurso tiene por misión garantizar su desarrollo de acuerdo con este Reglamento; velará por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras y la comunicación de los resultados.

El Director técnico del Concurso selecciona y designa, a título personal, a los miembros de los Jurados y a sus presidentes.

Artículo 8. - Desarrollo del concurso

El Director técnico del Concurso definirá y adoptará las normas que estime oportunas para el adecuado desarrollo del Concurso, garantizando el cumplimiento del presente reglamento. En particular:

- Los socios de AEPEV podrán ser tutores de las inscripciones que realicen las bodegas y serán elegidos por las empresas registradas.
- Registrar y catalogar las muestras recibidas y la documentación correspondiente.
- Custodiar y conservar las muestras en condiciones apropiadas.
- Velar por el anonimato absoluto de los vinos , espirituosos y vermús sometidos a degustación, así como por el secreto de los resultados hasta la finalización del concurso.
- Los Jurados estarán formado por expertos catadores, pertenecientes a AEPEV y a CODHIVI con amplio historial de participación en Concursos Internacionales.
- Controlar, antes de la constitución de los Jurados, la organización de de presentación de los vinos.



la degustación, en particular el orden

- Verificar el cumplimiento de la normativa vigente, en particular la correspondiente a Denominaciones de Origen Protegidas.
- Proponer a la Mesa Presidencial para su aprobación, los Jurados necesarios para el desarrollo de la cata, en función del número de muestras en cada una de las categorías definidas en el artículo 2.
- Cada Jurado estará compuesto por un mínimo de tres miembros, que serán técnicos, enólogos, sommeliers, representantes de prensa especializada, etc. de reconocido prestigio en la actividad.
- Controlar la organización de las sesiones de cata y su desarrollo, así como la correcta cumplimentación de la ficha de cata.
- Entregar a todos los miembros de los Jurados de Cata el presente Reglamento y las normas que, en su caso, debieran aplicar en el desarrollo del Concurso.
- En el cálculo de los resultados, se asignará una calificación a cada muestra, que se determinará como la media de las puntuaciones otorgadas por los miembros de los Jurados.
- La cata de los productos será pública y se realizará por el sistema de cata ciega, empleando para su valoración los modelos de fichas de análisis sensorial utilizada en los Principales concursos del Mundo para vinos tranquilos y para vinos de aguja/espumosos.
- Sólo podrán tener acceso a la tabulación de los resultados los miembros de la Mesa Presidencial.
- Únicamente se dará a conocer el nombre de los ganadores.
- La decisión del Jurado tendrá carácter inapelable.

Artículo 9. - Funcionamiento de los Jurados

- 1.- El Director del Concurso podrá reunir a los Jurados en una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones.
 - 2.- Los Jurados cumplirán escrupulosamente las normas de este Reglamento, cuyo texto estará a su disposición durante el desarrollo del Concurso.
 - 3.- Cada miembro del Jurado estará obligado a respetar el anonimato absoluto de las muestras como principio fundamental del Concurso.
 - 4.- Los jurados puntuaran a través de sistema informático (tablets) conectado a ordenador central, para poder hacer seguimiento por el Director de la Cata.
 - 5.- Cada miembro del Jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando la casilla de evaluación que estime conveniente y firmando en el lugar correspondiente. No cumplimentar todas las casillas o la ausencia de firma, llevará consigo la paralización del sistema, advirtiendo al Director de tal circunstancia.
 - 6- Las sesiones de cata, que se realizarán preferentemente cada día de 17 a 21 horas por la tarde y de 11 a 14 horas en horario de mañana., serán dos o tres diarias por Jurado, con un máximo de 15 vinos por sesión. El número de muestras diarias sometidas a un Jurado no será superior a 45.
- El Director técnico del Concurso, establecerá las pausas necesarias entre sesiones para que los Jurados dispongan de un descanso suficiente.



Artículo 10. - Orden de presentación y temperatura de las muestras.

La presentación de las muestras a los Jurados se realizará por series homogéneas sucesivas según el orden siguiente:

Vinos

- 1- Mostos Parcialmente fermentados, Vinos des alcoholizados y bebidas refrescantes con vino
2. Espumosos
3. Blancos
4. Rosados
5. Tintos
6. Generosos y Vinos de Licor

En cada categoría los vinos secos se degustan antes que los vinos dulces y los jóvenes antes que los viejos.

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

- Vinos de espumosos: 6º - 10ºC
- Vinos blancos: 6º- 10º C
- Vinos rosados: 8º- 12º C
- Vinos tintos, y envejecidos: 14º - 18º C
- Vinos de licor: 14º - 18ºC
- Vinos generosos (Finos y Manzanillas): 6º - 10ºC

Espirituosos

1. Por tipos de productos o categoría
2. De menor a mayor graduación alcohólica
3. De menor a mayor numero de ingredientes destilados
4. De menor a mayor contenido alcohólico

Artículo 11. - Asignación de premios

El procedimiento de concesión de los premios se adaptará al reglamento definido por los Organismos Internacionales del vino.

Las sesiones de cata se celebrarán entre el día 6 y el 12 de junio de 2026, en lugar elegido por la organización y se comunicara con antelación.

El Jurado concederá en cada categoría de vino, los premios de acuerdo con las puntuaciones Sigüientes:

- Gran Oro 95 - 100
- Oro 85 - 94,99 puntos
- Plata 75 - 84,99 puntos



El número total de distinciones concedidas no puede sobrepasar el 40 % del total de muestras presentadas al concurso.

A los vinos que se les conceda “Oro” y que obtengan una calificación igual o superior a 96 puntos, se les calificará con la distinción: “Gran Oro”.

Las distinciones, en cada una de las categorías, consistirán en un diploma,

Las bodegas premiadas no podrán hacer uso del anagrama de AEPEV, ni del distintivo de PWC, ni reproducir sus imágenes en botellas, folletos u otros soportes publicitarios, sin autorización previa de AEPEV.

AEPEV Garantiza la difusión de los vinos premiados entre los medios pertenecientes a Asociados de AEPEV y en cualquier otro que pueda ser interesante su difusión. De la misma forma los tendrá presentes en todas las actividades en Ferias y Congresos en los que participe.

Artículo 12. – Conformidad con el Reglamento

La ficha de inscripción firmada y sellada, necesaria para participar en estos premios PWC 2026, lleva implícito por parte del concursante el acatar las bases establecidas en este reglamento a través de su articulado.



ANEXO 1

PWC 2026 Edición VERANO

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

VINOS

1. Mostos parcialmente fermentados, vinos des alcoholizados y refrescos con base vino
 - 1.1 Refrescos con base vino (Tinto de Verano)
 - 1.2 Mostos parcialmente fermentados
 - 1.2 Vinos des alcoholizados
2. Vinos Espumosos
 - 2.1 Vino base sin madera
 - 2.2 Vino base con madera
3. Vinos Blancos
 - 3.1. Blancos sin madera
 - 3.2. Blancos con madera
4. Vinos Rosados
5. Vinos Tintos
 - 5.1. Sin madera
 - 5.2. Con madera de las añadas 2024 y 2025
 - 5.3. Con madera (añadas anteriores)
6. Vinos Generosos y Dulces
 - 6.1. Generosos (Finos y Manzanillas)
 - 6.2. Dulces
 - 6.3. Vinos de Licor

En caso no haber un número mínimo de muestras por categoría de 8, las muestras pasarán a la categoría general.



ANEXO 2

PWC 2026 Edición VERANO

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

VERMÚS

- A. - Vermú Blanco
- B. - Vermú Rosado
- C. - Vermú Rojo
- D. - Vermú Seco
- E.- Otros Vermús
- F.- SPRITZ, aperitivos rojos

En caso no haber un número mínimo de muestras por categoría de 8, las muestras pasarán a la categoría general.



ANEXO 3

PWC 2026 Edición VERANO

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

ESPIRITUOSOS

Procedentes de la uva

1. - Aguardientes, envejecidos en madera
2. - Aguardientes sin envejecer
3. - Brandys, Cognac, Armagnac
4. - Piscos
5. - Otros (Aquellos que no entren en categorías anteriores)

Espirituosos No Vínicos

- A. - Anís, pacharanes, anisados
- B. - Aguardientes de frutas (Calvados, Pera Williams)
- C. - Aguardientes de cereal o patata
- D. - Tequilas, mezcales
- E. - Ginebras
- F. - Vodkas
- G. - Ron, Cachaças
- H. - Whisky, whiskey
- I. - Cremas y licores diversos
- J. - Otros

En caso no haber un número mínimo de muestras por categoría de 5, las muestras pasarán a la categoría General



ANEXO 4

PWC 2026 Edición VERANO

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

APERITIVOS ESPIRITUOSOS

M - Bebidas Espirituosas Aperitivo con alcohol

K - Bebidas Espirituosas des alcoholizadas

Q - Otros (Aquellos que no entren en categorías anteriores)

