

## **BASES DEL CONCURSO DE VINOS Y DULCES CEBREREÑOS**

El objetivo del presente concurso es mantener, difundir y promocionar el sabor típico de los dulces y vinos de la localidad, en concreto, los asociados a las fiestas de Carnaval. Podrán participar en este concurso todas las personas que lo deseen de forma individual o en grupo gratuitamente.

### **CONCURSO DE DULCES**

1º Deberán ser elaborados manualmente con recetas tradicionales.

2º Se podrá participar en una o varias categorías.

3º Las categorías del concurso son:

- Rosquillas
- Retorcidos
- Huesillos

4º Se valorará:

- El sabor
- La presentación
- Los ingredientes utilizados

5º Los participantes deberán presentar:

- Un sobre cerrado que incluya los datos del participante o participantes (nombre, apellidos, domicilio y teléfono)
- Un sobre abierto con la receta del dulce presentado (ingredientes y elaboración)

6º Los dulces se presentarán en el Salón El Cabildo el día del concurso que será el viernes de Carnaval de 17:00h a 18:30h. A las 19:00h el jurado degustará los dulces presentados y elegirá a los ganadores. A las 20:00h se abrirán las puertas al público y se darán a conocer los ganadores seguido de una degustación de los mismos.

7º A cada dulce se le asignará un número de manera que los miembros del jurado no sabrán quien es el concursante.

8º Premios:

- Mejor rosquilla
- Mejor retorcido
- Mejor huesillo

Cada premio constará de un diploma y un obsequio.

## **CONCURSO DE VINOS DULCES**

1º Los vinos deberán ser elaborados de forma artesanal y tradicional, tanto del año como viejos o tonel.

2º La variedad podrá ser uva blanca o negra, como la garnacha y el albillo pudiéndose utilizar otras como aragonés, Jaén, moscatel, etc, en su mezcla.

3º Los vinos que se presenten a concurso deberán presentarse embotellados sin límite de muestras por participante. En la Biblioteca Municipal se hará entrega de forma gratuita de botellas para su llenado.

4º Se entregarán en la Biblioteca Municipal en su horario habitual antes de las 18:00h del día del concurso.

5º A cada vino se le asignará un número de manera que los miembros del jurado no sabrán quien es el concursante.

6º A las 19:00h el jurado catará los vinos presentados y elegirá a los ganadores. A las 20:00h se abrirán las puertas al público y se darán a conocer los ganadores seguido de una degustación de los mismos.

7º Premios:

- Mejor Vino Dulce
- Segundo Mejor Vino Dulce
- Tercer Mejor Vino Dulce

Cada premio constará de un diploma y un obsequio.

## **NORMAS GENERALES**

1º La inscripción y participación en este concurso supone la aceptación de las bases.

2º La organización se reserva el derecho de dejar desierto alguno de los premios si la calidad de lo presentado así lo requiere.

3º El jurado estará formado por miembros de asociaciones representativas de la localidad.