

BASES CONCURSO DE PONCHE

- 1. Fecha de Celebración:** El concurso se realizará el jueves 12 de octubre de 2023, días posteriores a la celebración de la XXXIII Fiesta de la Vendimia.
- 2. Descripción del Concurso:** El Ayuntamiento de Rueda, honrando la tradición vitivinícola y casera del municipio, convoca el primer concurso de "Ponche Casero", buscando reconocer el talento y la tradición de nuestros habitantes en la elaboración de esta bebida tradicional.
- 3. Participantes:** Podrán participar todas las personas residentes en Rueda, mayores de edad, que elaboran ponche casero. Se permite una única muestra por participante.
- 4. Inscripción:** Los participantes deberán apuntarse de acuerdo con las fechas que se establezcan en el anuncio del concurso en los lugares que indique.

Entregar dos botellas de su ponche casero.

**En caso de que no fuera necesario descorchar las dos muestras, la botella que quede sin abrir será devuelta a la persona que presentó la muestra.*

Las técnicas o personas encargadas de la gestión del concurso, marcarán con una etiqueta que solo contenga un código (el cual se proporcionará en el momento de inscripción), garantizando así el anonimato y la objetividad del jurado al evaluar.

- 5. Criterios de Evaluación:** El jurado valorará del 1 al 10 los siguientes aspectos:
 - Sabor:** Equilibrio y autenticidad del ponche.
 - Color:** Claridad, brillo y tono característico.
 - Astringencia:** Sensación en boca, ni muy seca ni muy suave.
 - Aroma:** Intensidad y complejidad.
- 6. Jurado:** El jurado estará compuesto por tres personas seleccionados por los técnicos del Ayuntamiento que consideren tengan criterio suficiente para poder puntuar las muestras.

Cualquier persona con cargo político, no podrá ejercer de jurado.
- 7. Premios:**
 - Primer Premio:** Se otorgará al ponche que sume el mayor número de puntos según los criterios de evaluación. El premio consistirá en un lote de productos de Rueda.



Participación: Todos los participantes recibirán un detalle en agradecimiento por mantener viva la tradición del ponche casero en Rueda.

8. Aceptación de Bases: La participación en este concurso supone la aceptación íntegra de estas bases y las decisiones del jurado.

9. Observaciones:

Una vez finalizada la cata por parte del jurado, la bebida sobrante estará disponible para ser degustada por los asistentes mayores de edad.

Cómo es tradición en nuestra localidad que el ponche se acompañe con pastas, ya que ambos crean una buena combinación, el Ayuntamiento proporcionará una variedad de dulces tradicionales para complementar esta experiencia degustativa (pastas).

Este concurso busca no solo premiar la calidad del ponche, sino también promover y mantener viva la tradición local. Es esencial que el jurado sea objetivo y que todos los participantes se sientan valorados.

