

BASES DEL III CONCURSO DE PONCHE TRADICIONAL 2025

1. Fecha de Celebración

El concurso se realizará el sábado 18 de octubre de 2025, a las 11:00h en la Plaza Mayor de Rueda, en los días posteriores a la celebración de la XXXV Fiesta de la Vendimia.

2. Descripción del Concurso

El Ayuntamiento de Rueda, honrando la tradición vitivinícola y casera del municipio, convoca el tercer concurso de "Ponche Casero", con el objetivo de reconocer el talento y la tradición de los habitantes en la elaboración de esta bebida tradicional.

3. Participantes

Podrán participar todas las personas de Rueda mayores de edad, que elaboren ponche casero. **Se permite un máximo de 2 muestras por participante y categoría.**

4. Inscripción

Los participantes deberán inscribirse en las fechas establecidas en el anuncio del concurso y en los lugares indicados. Deberán entregar dos botellas de su ponche casero. Por ejemplo: Inscripción en categoría ponche joven, entrega de dos botellas de muestra. Inscripción en categoría ponche viejo, entrega de dos botellas de muestra.

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

Las personas encargadas de la gestión del concurso marcarán las botellas con una etiqueta que solo contenga un código, proporcionado en el momento de la inscripción, para garantizar el anonimato y la objetividad del jurado.

La **inscripción** se realizará en el Centro Cívico Cervantes o en la Oficina de Turismo hasta el día 16 de octubre, de forma física o a través de los teléfonos siguientes: 658 98 28 04 / 657 72 77 38.

También se podrá tramitar la inscripción por correo electrónico a:

Email: participa@rueda.gob.es

Concepto: CONCURSO DE PONCHE 2025

Descripción: Adjuntar en la descripción el nombre y apellidos del participante junto con el teléfono de contacto o dirección postal.

La **recepción de muestras** se realizará el día del concurso, media hora antes de su inicio, el 18 de octubre a las 10:30 h. en el Ayuntamiento de Rueda.

Para que el concurso se realice, será necesario un mínimo de 3 participantes por categoría. En caso de no alcanzar el límite establecido, se comunicará la cancelación a las personas inscritas.

5. Criterios de Evaluación y categorías

En el concurso de ponche, se establecerán dos categorías diferenciadas para evaluar las muestras:



1. **Categoría Ponche "Joven":** Dirigida a ponches con un proceso de elaboración inferior a cinco años.
2. **Categoría Ponche "Viejo":** Destinada a ponches con más de cinco años de elaboración, con más madurez y envejecimiento.

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 seleccionadas por el Ayuntamiento, quienes considerarán que tienen el criterio suficiente para puntuar las muestras. Cualquier persona con cargo político no podrá ejercer como jurado.

7. Premios

- **Primer Premio a cada categoría:** Se otorgará al ponche que obtenga 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 implica la aceptación íntegra de estas bases y de 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. Como es tradición en Rueda acompañar el ponche con pastas, el Ayuntamiento proporcionará una variedad de dulces tradicionales para complementar la experiencia degustativa.

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.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

EL ALCALDE

JOSÉ IGNACIO PÉREZ MARTÍN

