

LA SECRETARÍA DE TURISMO DE AGUASCALIENTES CONVOCA
A LOS PRODUCTORES DE VINOS A PARTICIPAR EN EL
“PRIMER CONCURSO DE VINOS DESDE EL ALTIPLANO MEXICANO”

1ER. CONCURSO DE VINOS DESDE EL ALTIPLANO VENDIMIAS · AGS. 2026



El Gobierno del Estado de Aguascalientes, a través de la Secretaría de Turismo del Estado, con fundamento en lo establecido en los artículos 1 y 25 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, los artículos 2, 4, 12 fracción XII, 22 fracciones II, III, XIII, 37 fracciones I, V, XVII, XXVXLII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Estatal y los artículos 1, 3, 4, 5, 14, 83 al 85 y demás relativos y aplicables de la Ley de Turismo del Estado de Aguascalientes:

ANTECEDENTES

Aguascalientes, es uno de los estados mexicanos con mayor reconocimiento e historia en el desarrollo de la vitivinicultura, llegando a ser uno de los mayores productores de uva en la década de los 70's del siglo pasado. A principios de este siglo se retomó el desarrollo de esta actividad, que a la fecha marca un parteaguas en la vitivinicultura mexicana, con el establecimiento de una mayor cantidad de hectáreas para producción de vino y vinícolas de nueva creación.

Como parte de la tradición de la vitivinicultura en Aguascalientes, y siendo un gran promotor del Vino Mexicano, este año impulsamos un nuevo proyecto con alcance regional “Primer Concurso de Vinos del Altiplano Mexicano”, dando un mayor impulso a la competitividad de la vinicultura, ampliando la cantidad de etiquetas a evaluar y teniendo un mayor alcance a nivel regional y nacional.

DESCRIPCIÓN

Se realizará una cata de vinos a ciegas, llevada a cabo por un prestigiado panel de jueces, en un marco de absoluta transparencia.

BASES:

Fecha: 11 y 12 de Septiembre del 2026

Lugar: Cava Domecq

Dirección: Explanada San Marcos ubicada en el Perímetro de la Feria

- Se manejarán cuatro categorías dentro de este Concurso, de las cuales se recibirán:

Blancos

Rosados

Tintos

Espumosos

- Los vinos participantes deberán ser producidos en la Región del Altiplano Central y Norte (Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, San Luis Potosí, Hidalgo, Puebla, Zacatecas, Jalisco, Chihuahua, Nuevo León, Sonora y Coahuila) en la ficha de inscripción se deberá indicar el viñedo donde se produce la uva, así como la vinícola donde se realiza la vinificación.

- Las muestras de cada categoría obtendrán premios de acuerdo a la siguiente tabla:

Medalla Vino del Altiplano (vino revelación de la competencia)

Para el vino con mayor puntaje dentro de la evaluación realizada a todas las categorías

Medalla Gran Oro

96 - 100 puntos

Medalla Oro

90 - 95 puntos

Medalla Plata

85 - 89 puntos

- El total de medallas, atribuidas a las muestras que han obtenido los mejores resultados, no deben superar el 25% de las muestras participantes del concurso por categoría.

EXCLUSIONES:

No podrán participar los vinos presentados por productores que hayan tenido antecedentes por fraudes y/o adulteraciones.

MECÁNICA DEL CONCURSO

1.El periodo de inscripción al concurso será desde su publicación hasta el **día 24 de Agosto a las 23:59 horas** y/o hasta completar el número de etiquetas por categoría. Se tendrá que llenar un formato de inscripción mismo que se encontrará en la página web <https://rutadelvino.aguascalientes.gob.mx/>, dicho formato deberá ser enviado al correo: jose.deloera@aguascalientes.gob.mx

Debe considerar que dentro del formato de inscripción se deberán integrar todos los datos solicitados de manera clara y confiable ya que no se podrán hacer cambios posteriores.

2.Los participantes deberán presentarse y/o enviar las muestras a partir del **25 de Agosto al 08 de Septiembre** del presente año en las oficinas de la Secretaría de Turismo del Estado de Aguascalientes ubicada en Paseo de la Feria # 103, Barrio de San Marcos, Aguascalientes a partir de las **8:00 horas hasta las 16:00 horas**, para hacer el registro de los vinos concursantes

3.La participación dentro del Concurso **no tiene ningún costo**, se entregarán **3 muestras por etiqueta** y en caso de que no se entreguen en el periodo establecido, será motivo de descalificación. Todas las muestras entregadas quedarán de manera permanente bajo resguardo de la Secretaría de Turismo.

Para cualquier información o aclaración correspondiente se podrá realizar comunicación vía telefónica al **449 910 20 88** extensión 4377 con el Ing. José Juan Antonio de Loera Zaragoza.

4.Los concursantes deberán entregar las botellas de vino con sus respectivas etiquetas, donde se deberá contar con el nombre del vino, casa productora, variedad(es) de uva y añada, ya que la cata a ciegas se hará con ayuda de una funda negra para ocultar los datos y misma que será proporcionada por la Secretaría. **No se aceptarán muestras sin etiqueta.**

5.Los resultados serán anunciados en la ceremonia de premiación el día **12 de Septiembre** del año en curso, en el marco de la Feria de la Uva en la Explanada San Marcos del perímetro de la feria, donde el fallo del mismo será inapelable.

6.Cualquier caso no considerado en la presente convocatoria será resuelto por el comité organizador.

7.Los resultados de los vinos que no tengan medalla se mantendrán de manera anónima y podrá hacerse cualquier aclaración directamente con el comité organizador.

PREMIOS

Medalla Vino del Altiplano (Vino revelación del concurso): Reconocimiento, trofeo y diseño digital e impresión de 200 adheribles de las medallas en etiqueta, así como versión digital de **Medalla Vino del Altiplano** para condecorar la etiqueta con el máximo trofeo.

Medalla Gran Oro: Calificación de 96 – 100 puntos

Medalla Oro: Calificación de 90 – 95 puntos

Medalla Plata: Calificación de 85 – 89 puntos

El día de la premiación se realizará de manera simbólica la entrega de las medallas correspondientes a las etiquetas galardonadas, y la Secretaría de Turismo indicará la fecha y hora en que se entregarán **100 adheribles**, así como la versión digital de medallas, a las muestras que logren obtener la puntuación en la escala referida y que **no podrán exceder el 25%** de la cantidad de etiquetas a evaluar.

ORGANIZACIÓN DE LA SESIÓN DE CATA

- El Sistema de evaluación será por sesión a través de un **Jurado calificado**, considerando el ordenamiento establecido por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en función de las categorías y las características esenciales de cada una de las muestras. (procedencia geográfica, variedad(es), añada, contenido de azúcar, añejamiento o no en madera).
- La Coordinación de la Sesión de Cata, será realizada por el Director y/o **Coordinador del Concurso**, mismo que será el responsable de la integración de los paneles de cata, definiendo el número en función de la cantidad y naturaleza de los vinos presentados.
- La presentación de las etiquetas a evaluar se realiza en total anonimato, por lo cual el Jurado no tiene conocimiento de los vinos degustados durante todo el desarrollo del concurso.
- La Sala de Muestras y servicio estará contigua a la Sala de Catas, estará aislada y solamente podrán estar presentes el personal autorizado para realizar el servicio de preparación y apertura de muestras. Cada una de las muestras a catar contará con un código (número aleatorio) y serán cubiertas hasta el cuello, donde únicamente se dejará ver el correcto espacio para el servicio del vino.
- La Sala de Cata se mantendrá con la iluminación adecuada, libre de cualquier contaminación olfativa, auditiva o visual. El acceso a la sala será restringido, únicamente podrá entrar el personal autorizado que porte gafete de acceso oficial.
- En total respeto y conforme a la naturaleza de la evaluación, los integrantes del Jurado Calificado no podrán utilizar teléfonos celulares dentro de la Sala de Cata correspondiente.
- El proceso de evaluación se realizará conforme a las tablas de referencia establecidas por el Director del Concurso, esto consensado con el Panel de Jueces. Se utilizará un esquema digital donde cada uno de los jueces alimente el sistema para la evaluación de cada una de las etiquetas.
- La responsabilidad para la revisión, análisis y dictamen de resultados se llevará a cabo exclusivamente por el Comité Organizador.
- Los vinos se servirán a la temperatura adecuada para cada estilo, esto estará a cargo del Director del Concurso.

Los vinos serán evaluados por el jurado y por sesión, en principio, siguiendo el ordenamiento establecido por la OIV, “La Cata se organizará en series homogéneas sucesivas de muestras en función de las categorías y de los criterios siguientes: procedencia geográfica, variedades, cosecha, contenido de azúcar, añejamiento o no en madera”.

Dado en las instalaciones que ocupa la Secretaría de Turismo del estado, al primer día del mes de Julio del 2026.

Atentamente
C.P.F. Mauricio González López
Secretario de Turismo

Comité Organizador

Sommelier Ricardo Espíndola Ruíz
Director del Concurso

C. María Cristina Gutiérrez Velasco
Dir. Gral. de Planeación y Proyectos

Ing. José Juan Antonio de Loera Zaragoza
Departamento de Proyectos Intersectoriales



**El gigante
de México**

**Secretaría de
Turismo**

**Instituto Cultural
de Aguascalientes**

**iViva
Aguascalientes!**
MEXICO



**CONSEJO
MEXICANO
VITIVINICOLA**

