

BASES DEL II CONCURS DE CASSALLA DE REAL.

PRIMERA.- Organització i àmbit del concurs.

El concurs estarà organitzat per tal de difondre la cultura d'una beguda alcohòlica típica valenciana derivada de la destil·lació de l'anís semisec, la qual s'ha convertit en els últims anys en motiu principal per a establir nexes de comunicació i fraternitat entres amics i familiars, a l'hora d'esmorzar, dinar i sopar, així com per a elaborar dolços i pastes típiques de la nostra terra amb l'essència d'un licor vinculat a l'alegria, la festa i la germanor.

El nom prové de l'aiguardent d'anís elaborat, EN ORI8G al poble andalús de Cazalla de la Sierra, tot i que s'ha expandit a la Comunitat valenciana, principalment a les comarques de la Marina Alta, La Safor, La Ribera Alta i Baixa i La Vall d'Albaida.

En esta edició, la participació dels cellers o empreses distribuïdores serà "per invitació", si bé deixem clara la premissa que hauran d'estar ubicats a la Comunitat Valenciana.

El concurs tindrà dos modalitats: La primera versarà sobre el licor destil·lat anomenat en l'etiqueta com a "cassalla" i una segona modalitat, en que es tindrà en compte la "cassalla" com a component essencial d'un licor amb altres textures, colors, sabors i ingredients.

SEGONA. Inscripció a la cata.

Podran inscriure's al concurs, els cellers i destil·leries elaboradores i/o comercialitzadores de cassalla, aportant dos mostres en botelles , degudament etiquetades, a dintre d'una caixa.

AJUNTAMENT DE REAL

C/La Pau, 2

-46194-REAL

Amb la finalitat de garantir la veracitat de les mostres en el procés en el concurs de totes les empreses participants, l'organització es reserva el dret a adquirir les mostres directament de qualsevol punt de venda existent al mercat, cosa que notificarà previament al celler participant.

Les mostres aniran acompanyades de la fitxa d'inscripció que figura com annexe.

L'admissió de mostres es tancarà 5 dies abans de la data d'inici del concurs, les quals quedaran inscrites per rigorós ordre d'entrada fins obtindre els 10 participants

TERCERA: Categoria

1.1 Cassalla

1.2 Licors amb cassalla.

QUARTA: Presidència i direcció del concurs.

Com a president del concurs es designarà a una persona de reconegut prestigi en el sector vitivinícola de la Comunitat Valenciana i com a Director Tècnic a la persona en qui designe el comitè de la Fira de la Cassalla de Real.

El director tècnic del concurs serà l'encarregat de nomenar el jurat.

El president i director del concurs garantiran el compliment del present reglament i vetllaran pel perfecte desenvolupament de la cata. A més a més, control·laran que la recepció de les mostres es duga a terme de la forma més correcta.

Així mateix, vetllaran:

- perquè la cata siga totalment cega i anònima, i en cap moment, abans del dictamen del concurs, es conega la identitat dels participants.
- Coordinar els treballs de desenvolupament del concurs, resolguent qualsevol dubte que puga sorgir.
- Coordinar el desenvolupament de la cata.
- Resoldre qualsevol assumpte no previst en les presents bases.

Per a la realització de les seues funcions, podran auxiliar-se de les persones que consideren oportunes, les quals no podran tindre relació laboral ni familiar amb els cellers participants.

QUINTA: Control de les mostres rebudes.

El director de la Fira de la Cassalla.

- Verificarà les mostres rebudes i les fitxes d'inscripció que les acompanyen, rebutjant aquelles que no s'ajusten al present reglament.
- Registrarà les mostres rebudes, assignant a cadascuna un codi.
- Ordenarà les mostres de cassalla per les categories del concurs.
- Vetllarà perquè les mostres es conserven en les condicions de temperatura adequades fins la celebració de la cata.

SEXTA: Designació del jurat.

El Jurat estarà format per un mínim de cinc membres, seleccionats pel president i director de la cata, entre els que podran estar: membres dels consells reguladors de la Comunitat Valenciana, enòlegs, responsables de turisme, escriptors i periodistes especialitzats, influencers, professionals de la sumilleria, representants de la conselleria d'agricultura de la Generalitat Valenciana, Professors d'Enologia de la Universitat Politècnica de València i representants de cercles d'enòfils de la Comunitat Valenciana.

SÈPTIMA: Procés de la cata.

Temperatura de cata:

Les cassalles es degustaran a una temperatura entre 8-10°C.

Data de realització de la cata:

El mateix divendres de celebració de la fira.(**26 d'octubre de 2025**). El dictamen del jurat s'emetrà el dia de la inauguració de la fira.

Cata preliminar:

Es realitzarà una cata preliminar de totes les mostres, de les quals només tres de cada categoria passaran a la final. La direcció del concurs es reserva el dret d'augmentar o disminuir el número de mostres que passen a la final atenent a criteris tècnics.

Durant les sessions de cata quedarà prohibit l'ús de telèfons mòvils.

Els membres del jurat hauran de conèixer estes normes i acatar-les en la seua totalitat.

Cata Final:

Es cataran les mostres i els millors valorats en la cata preliminar, seleccionats prèviament.

Cada catador no podrà conèixer la puntuació que altre membre concedisca a cada mostra fins que no se sàpiga la mtija de puntuació atorgada.

OCTAVA: Premis per a concedir.

1. Diploma menció CASSALLA Or
2. Diploma menció LICOR DE CASSALLA. Or

3. Diploma menció CASSALLA Argent
4. Diploma menció LICOR DE CASSALLA Argent

5. Diploma menció CASSALLA Bronze
6. Diploma menció LICOR DE CASSALLA Bronze

S'atorgarà el Premi extraordinari **MILLOR CASSALLA 2025**, en totes les categories.
El dictamen del jurat serà inapelable.

NOVENA: Publicitat dels premis.

Els cellers o distribuïdors que obtinguen qualsevol dels premis que s'atorguen podran fer publicitat d'estos, acomplint, en qualsevol cas, amb la legislació vigent pel que fa a l'etiqueta de productes vitivinícoles.