

## **PREMIO “MANTEL BLANCO 2011 “ A LA MEJOR CARTA DE VINOS EN EL MARCO DEL “12 ° SALON DEL VINO Y LA ACEITUNA DE EXTREMADURA “**

El Salón Vino y la Aceituna de Extremadura ha creado el premio “**Mantel Blanco**” para distinguir la mejor Carta de Vinos, invitando a todos los **restaurantes y bares de vino** de la comunidad autónoma extremeña a participar en el concurso.

La presentación al concurso presupone que **el restaurante y / o bar de vinos** concede especial relevancia a todos los aspectos que se refieren al vino, tanto en el personal, utillaje, local de conservación de las botellas, etc.

La inscripción es gratuita, abonando el restaurante tan sólo los gastos de correo postal.

Los restaurantes convocados e interesados remitirán su correo, con acuse de recibo a:

**OFICINA DE TURISMO**

PLAZA DE LA IGLESIA N°16

06200-Almendralejo. Badajoz.

Tel. : (00 34) 924 666 967

e-mail: turismo@almendralejo.es

La carta de vinos utilizada, acompañada de datos explicativos y complementarios (existencia de sumilleres, fotografías del comedor o comedores y de la bodega, etc).

**El Salón del Vino y la Aceituna de Extremadura tendrá abierta la entrada y registro de estos documentos hasta el 31 de marzo de 2011 en horario de 11,00 h a 14,00 h en la dirección arriba indicada.**

El fallo del jurado se dará a conocer por el comité organizador del Salón del Vino y la Aceituna en fecha que se hará pública oportunamente.

El premio “ Mantel Blanco “ a la mejor Carta de Vinos consistirá en el diploma acreditativo y el premio instituido por el Salón del Vino y la Aceituna de Extremadura

La entrega del premio tendrá lugar en un acto público celebrado el jueves 7 de abril de 2011 durante la celebración del 12º Salón del Vino y la Aceituna de Extremadura.

El comité organizador del Salón Vino y la Aceituna de Extremadura designará el Tribunal que valore las cartas de vino recibidas, aplicando un criterio uniforme con base a las siguientes normas:

- Correcta clasificación y ordenación de los vinos.
- Información suficiente sobre zonas de producción, bodegas y caracteres de los vinos.
- Relación amplia de marcas de vinos con D.O. y de otras marcas de renombre en el mercado nacional.  
Relación representativa de vinos de la Región donde esté situado el restaurante.
- Presencia de vinos extranjeros.
- Existencia de vinos de la casa.  
Correspondencia de la carta con las existencias en bodega.
- Equilibrio de precios.
- Estética y facilidad de manejo de la carta.

La participación en este concurso implica la total aceptación de estas bases.