

REGULAMENTO

O Concurso de Vinhos Engarrafados da Região Demarcada do Douro, vai realizar-se no dia **1 de Junho de 2011**, e terá uma periodicidade anual, tendo como:

1. OBJECTIVOS

- a) Estimular a produção de Vinhos de qualidade;
- b) Valorizar o nível técnico e comercial dos vinhos a concurso;
- c) Potenciar sinergias que ajudem à promoção dos Vinhos do Porto e Douro nos diferentes canais nacionais e internacionais, integrando os parceiros institucionais e entidades privadas, ligados ao sector;
- d) Desenvolver acções promocionais, em Portugal e no estrangeiro, dos Vinhos com melhores avaliações em Concurso, nomeadamente na Festa do Vinho a realizar no princípio de Junho;
- e) Contribuir para a expansão da Cultura do Vinho.

2. PRODUTOS ADMITIDOS A CONCURSO

- a) O concurso está aberto a todos os vinhos que cumpram a legislação nacional e comunitária em vigor.
- b) Somente serão aceites os vinhos produzidos na Região do Douro com as **Denominações de Origem Controlada PORTO e DOURO** e nos seguintes grupos: **Tranquilos, Espumantes e Licorosos**.
- c) Os vinhos, obrigatoriamente, devem estar engarrafados/embalados e indicar a sua Origem, o que pressupõe a utilização de rotulagem aprovada pelo IVDP;
- d) Os vinhos a concurso devem estar disponíveis para o mercado, numa quantidade mínima **2.000 litros**;

3. AMOSTRAS

- a) No acto da inscrição e por cada vinho a concurso deverão ser enviadas, **ao cuidado de “Concurso de Vinhos da Região do Douro”, 6 amostras, em garrafas de 0,75 l**, para as instalações do IVDP na cidade da Régua ou Porto;
- b) A Organização, se assim o entender, poderá recolher, nas instalações do concorrente ou no mercado, mais 3 amostras de cada vinho, para o caso dos vinhos premiados, tendo em vista eventuais acções de divulgação dos premiados.
- c) A **ficha de inscrição** deverá ser acompanhada por um **boletim de análise físico-química** (actualizado – da última certificação), devidamente **validado pelo IVDP**. Este boletim deve ser entregue no acto de entrega das amostras ou enviado por e-mail, para concursovinhos@ivdp.pt e depfeiras@nervir.pt.
- d) Cada concorrente deverá liquidar no acto da inscrição, por cada vinho a concurso, 50 € para o primeiro vinho, 40 € para o segundo e 30 € para o terceiro(*) e seguintes (IVA incluído).
(*) *No caso dos produtores de vinhos Douro e Porto que participem na Festa do Vinho Produtos Regionais e Turismo 2011, a inscrição do terceiro vinho é gratuita.*
- e) O pagamento deverá ser efectuado por cheque, passado à Nervir – Associação Empresarial ou transferência bancária; por cheque a ser enviado para: Nervir – Associação Empresarial | Alameda de Grasse | Apartado 1042 | 5000 – 703 Vila Real, com cópia do Boletim de Inscrição; por transferência para o NIB indicado no Boletim de Inscrição, enviando o comprovativo de transferência por e-mail para depfeiras@nervir.pt. Nervir enviará posteriormente o respectivo recibo.
- f) Só se considera efectiva a inscrição após pagamento da inscrição dos vinhos.
- g) Data limite para Inscrição e Entrega de Amostras: **20 de Maio – Sexta-feira.**

4. JÚRI

- a) Os membros do Júri são convidados pela organização e seleccionados em função da sua capacidade reconhecida no mundo dos vinhos;
- b) O júri é constituído, maioritariamente, por enólogos portugueses e estrangeiros e o presidente do júri é um **“enólogo”** seleccionado pela organização. Os outros membros do júri não enólogos são seleccionados entre os melhores **especialistas reconhecidos** pela sua competência no **sector da produção, comercialização, consumo e comunicação social**.
- c) O número total de jurados é fixado em função do número de amostras apresentadas a concurso. Cada mesa de júri compreende **7 membros qualificados** e um Presidente de Mesa.
- d) O júri avaliará todos os vinhos em prova cega (sob total anonimato).

e) O presidente do júri coordena a sessão, garante o **anonimato das amostras**.

5. FICHA DE PROVA

- a) A Ficha de Prova utilizada está adoptada informaticamente e corresponde à aprovada pelo OIV (Office International de la Vigne et du Vin) para os Concursos Internacionais de Vinhos.
- b) A pontuação final do vinho resultará da média aritmética das classificações dos diferentes produtores, com a exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta).

6. PRÉMIOS

a) Os prémios são atribuídos de acordo com a seguinte pontuação final do vinho:

Medalha de Ouro **88 – 100 pontos**

Medalha de Prata **80 – 87,99 pontos**

- b) O número de medalhas atribuídas **não deve ultrapassar os 25% do número total de vinhos a concurso**;
- c) Em cada categoria, as seis amostras mais pontuadas com Medalha de Ouro serão submetidas a uma prova final, sendo atribuída uma **Medalha de Excelência** à amostra que obtiver a pontuação mais elevada em cada categoria ou denominação de Origem (Porto e Douro).

7. MENÇÃO DAS MEDALHAS ATRIBUÍDAS

A organização disponibilizará aos interessados, mediante pedido e pagamento, os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar em rótulos ou contra – rótulos, em número correspondente ao volume indicado **como quantidade mínima disponível declarada. O preço de cada medalha autocolante terá um custo a ser definido posteriormente.**

8. REGRAS GERAIS

- a) Os resultados do presente Concurso não terão direito a recurso;
- b) Casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela organização, tendo sempre em conta, quando for caso disso, a legislação nacional e comunitária e as normas da O.I.V.

9. CATEGORIA DE VINHOS A CONCURSO

CATEGORIA A - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “DOURO”

► GRUPO I – VINHOS TRANQUILOS

Estes vinhos podem apresentar uma pressão de gás carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.

Vinhos Brancos

Sub-grupo

(Códigos)



- 1 Vinhos contendo o máximo de **4g/l** de açúcares redutores
- 2 Vinhos contendo mais de **4g/l** de açúcares redutores

Vinhos Rosados

Sub-grupo

- 3 Vinhos contendo o máximo de **4g/l** de açúcares redutores
- 4 Vinhos contendo mais de **4g/l** de açúcares redutores

Vinhos Tintos

Sub-grupo

- 5 Vinhos contendo o máximo de **4g/l** de açúcares redutores
- 6 Vinhos contendo mais de **4g/l** de açúcares redutores

► GRUPO II – VINHOS ESPUMANTES

Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbónico superior a 2,5 bar a 20°C.

Vinhos Brancos

Sub-grupo (Códigos)



- 7** Vinhos espumantes contendo o máximo de **15g/l** de açúcares redutores
- 8** Vinhos espumantes contendo de **15,1 a 40g/l** de açúcares redutores
- 9** Vinhos espumantes contendo de **40 a 80g/l** de açúcares redutores
- 10** Vinhos espumantes contendo mais de **80g/l** de açúcares redutores

Vinhos Rosados

Sub-grupo

- 11** Vinhos espumantes contendo o máximo de **15g/l** de açúcares redutores
- 12** Vinhos espumantes contendo de **15,1 a 40g/l** de açúcares redutores
- 13** Vinhos espumantes contendo de **40 a 80g/l** de açúcares redutores
- 14** Vinhos espumantes contendo mais de **80g/l** de açúcares redutores

Vinhos Tintos

Sub-grupo

- 15** Vinhos espumantes contendo o máximo de **15g/l** de açúcares redutores
- 16** Vinhos espumantes contendo de **15,1 a 40g/l** de açúcares redutores
- 17** Vinhos espumantes contendo de **40 a 80g/l** de açúcares redutores
- 18** Vinhos espumantes contendo **mais de 80g/l** de açúcares redutores

▶ GRUPO III – VINHOS COLHEITA TARDIA

Sub-grupo (Códigos)



Vinhos com características organolépticas específicas, produzidas com uvas com sobrematuração;

▶ GRUPO IV – VINHOS LICOROSOS – MOSCATEL DO DOURO

Sub-grupo (Códigos)



Vinhos licorosos obtidos exclusivamente a partir da casta Moscatel Galego branco;

CATEGORIA B – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “PORTO”

▶ GRUPO V - BRANCOS

Sub-grupo (Códigos)



Branco Leve Seco (vinhos com título alcoométrico volúmico adquirido mín. 16.5%)



Datas de Colheita e Indicação de Idade

23 Reserva Branco

24 Outros Brancos

▶ GRUPO VI – ROSADOS

Sub-grupo

(Código)



25 Rosados

▶ GRUPO VII - TINTOS

Sub-grupo

(Código)



26 Ruby

27 Reserva Ruby

28 LBV

29 Vintage

30 Tawny

31 Reserva Tawny

32 Datas de Colheita e Indicação de Idade