



CONCURSO INTERNACIONAL “PREMIOS ARRIBE 2.013”

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Plaza Egido, s/n · 37173 Trabanca (Salamanca)

Tel. (+34)923 14 15 04

www.rutainternacionaldelvino.com

info@rutainternacionaldelvino.com

Regulamento do IX Concurso Internacional de Vinhos Arribe 2013

De 5 a 7 de agosto de 2013

Dados Importantes

- Concurso de âmbito Internacional Oficialmente Reconhecido. (BOE 31/12/2012)
- A data limite de inscrição e receção das amostras termina a 31 de julho de 2013 às 17:00 horas.
- A taxa de inscrição será, com carácter geral, de 15 euros por cada amostra de vinho, entendendo-se cada amostra como 4 garrafas do mesmo lote de vinho.

- O pagamento das taxas será feito por transferência bancária dirigida a:

ASOCIACIÓN VINDUERO – VINDOURO.

De España: Cuenta Corriente: CAJA DUERO; NIB: 2104 0041 38 9149558980

Si la transferencia la realiza desde otro país:

I.B.A.N: ES31 2104 0041 3891 4955 8980

BIC: CSSOES2S

Desde Portugal: CAJA DUERO **BRAGANÇA**; NIB: 0099 0000 01 35528510117

IBAN: PT50 0099 0000 01355285101 17

SWIFT/BIC: CSSOPTPX

(Como objeto da transferência deve figurar “Arribe 2013 e o nome do participante”)

- As provas terão lugar nos dias 5,6 e 7 de agosto de 2013, em Trabanca, Salamanca.
- Os vinhos premiados serão conhecidos a 23 de agosto de 2013.
- A Gala de entrega de Prémios Arribe 2013 será a 26 de outubro de 2013, em Trabanca, Salamanca.





CONCURSO INTERNACIONAL “PREMIOS ARRIBE 2.013”

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Plaza Egido, s/n · 37173 Trabanca (Salamanca)

Tel. (+34)923 14 15 04

www.rutainternacionaldelvino.com

info@rutainternacionaldelvino.com

ARTIGO I. ÂMBITO DO CONCURSO E ORGANIZAÇÃO

O concurso é de âmbito Internacional e é oficialmente reconhecido pelo Ministerio de Agricultura e publicado no Boletín Oficial del Estado de 31 de dezembro de 2012.

O concurso é organizado pela **RUTA INTERNACIONAL DEL VINO VINDUERO-VINDOURO**.

A celebração será nos dias 5,6 e 7 de agosto de 2013 e estará aberta a todos os tipos de vinhos nacionais e internacionais, engarrafados e comercializados.

ARTIGO II. OBJETIVOS

O Concurso Internacional de Vinhos Arribe tem como objetivos:

- Estimular a produção de vinho de qualidade;
- Melhoria técnica e comercial dos vinhos participantes;
- Aproveitar as sinergias que promovam os vinhos participantes nos diferentes canais a nível nacional e internacional;
- Contribuir para a expansão da cultura do vinho em geral, bem como do seu consumo moderado, como factor de civilização;
- Dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos nas diferentes Denominações de Origem e Indicações Geográficas;
- Desenvolver actividades de promoção dos vinhos premiados no Concurso.

ARTIGO III. INSCRIÇÃO E RECEPÇÃO DE AMOSTRAS.

Cada participante deverá preencher o respetivo formulário, que contém os dados mínimos de referência do vinho participante. Deverão ser preenchidos tantos formulários de inscrição como amostras diferentes apresentadas por cada adega. Deve ser preenchido com letras maiúsculas ou via online.

“Premios Arribe 2.013”





CONCURSO INTERNACIONAL “PREMIOS ARRIBE 2.013”

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Plaza Egido, s/n · 37173 Trabanca (Salamanca)

Tel. (+34)923 14 15 04

www.rutainternacionaldelvino.com

info@rutainternacionaldelvino.com

As categorias de vinhos a concurso são:

Vinhos espumantes e champanhês	(E)
Vinhos brancos, sem envelhecimento em madeira	(B)
Vinhos brancos envelhecidos em madeira	(BC)
Vinhos Rosados	(R)
Vinhos Tintos sem envelhecimento	(T)
Vinhos tintos com envelhecimento em madeira menor de 6 meses	(T-6)
Vinhos tintos com envelhecimento em madeira de 6 a 14 meses	(TC)
Vinhos tintos com envelhecimento em madeira superior a 14 meses	(TR)
Vinhos generosos	(G)
Premio Especial “Design e Imagem Corporativa”	(PE)

Na última categoria participarão todas as adegas que se apresentaram a concurso. Cada empresa/produtor deverá enviar **4 garrafas de 0,75 litros**. Excepcionalmente, e com o consentimento desta organização, as garrafas podem surgir em outros formatos, como o Magnum de 1,5 litros. As garrafas serão enviadas com o rótulo completo, em embalagem devidamente selada, devendo chegar ao destino com os selos intactos.

Solicitamos que ao enviar as amostras, insiram na mesma embalagem o nome da empresa/produtor, tal como consta na ficha de inscrição nos Premios Arribe. A admissão de amostras para o concurso, com porte pago, será realizada no seguinte endereço:

Premios Arribe 2013

Restaurante La Retoñera de Arribes

(Ruta Internacional del Vino Vinduero-Vindouro)

Carretera de Villarino s/n.

37173 Trabanca (Salamanca)

A data limite para receção das amostras é quarta-feira, 31 de julho de 2013, às 19:00 horas. As amostras que sejam apresentadas em datas posteriores não terão direito a participar neste Concurso.





CONCURSO INTERNACIONAL “PREMIOS ARRIBE 2.013”

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Plaza Egido, s/n · 37173 Trabanca (Salamanca)

Tel. (+34)923 14 15 04

www.rutainternacionaldelvino.com

info@rutainternacionaldelvino.com

ARTIGO IV. TAXA DE INSCRIÇÃO

A taxa de inscrição é, em geral, de **15** euros por cada amostra de vinho. Entendendo-se cada amostra como 4 garrafas do mesmo tipo de vinho.

O pagamento das taxas será efetuado por transferência bancária dirigida a:

ASOCIACIÓN VINDUERO – VINDOURO

De España:

Cuenta Corriente: CAJA DUERO; NIB: 2104 0041 38 9149558980

I.B.A.N: ES31 2104 0041 3891 4955 8980

BIC: CSSOES2S

Desde Portugal:

CAJA DUERO BRAGANÇA; NIB: 0099 0000 01 35528510117

IBAN: PT50 0099 0000 01355285101 17

SWIFT/BIC: CSSOPTPX

(Como objeto da transferência deverá incluir "Arribes 2013" e o nome do participante).

Não será reembolsada a taxa de inscrição das amostras que não cheguem ao seu destino devido a quebra ou extravio.

ARTIGO V. DESIGNAÇÃO E FUNÇÕES DO PRESIDENTE DO CONCURSO

1. A organização designa como Presidente do Concurso, Sua Excelência. D. José Luis Pascual Criado, presidente da Rota Internacional do Vinho Vinduero Vindouro.
2. As missões do Presidente do concurso serão garantir a conformidade com este regulamento, assegurar o perfeito desenvolvimento da preparação e análise das amostras e comunicação dos resultados. Para isso, vai contar com a ajuda da equipa técnica organizadora do Salão Internacional do Vinho e sua Cultura em *Arribes del Duero*.
3. São funções do presidente do Concurso verificar o controlo e a apresentação de amostras, o que obriga a:
 - Receber as amostras e documentos que as acompanham. Se for o caso, rejeitar amostras que não se sujeitem a este regulamento;





CONCURSO INTERNACIONAL “PREMIOS ARRIBE 2.013”

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Plaza Egido, s/n · 37173 Trabanca (Salamanca)

Tel. (+34)923 14 15 04

www.rutainternacionaldelvino.com

info@rutainternacionaldelvino.com

- Registrar as amostras aceites, atribuindo um número de entrada, com o qual participará no Concurso, bem como emitir o correspondente aviso de receção, indicando o número atribuído e a data e a hora da receção;
 - Classificar as amostras de vinhos nas categorias acima indicadas, a partir dos dados fornecidos pelos depositários das amostras;
 - Conservar as amostras em condições ambientais adequadas, assim como a sua apresentação em copos adequados e sob a supervisão dos membros do júri;
 - Manter o absoluto anonimato das amostras. Para este efeito, as garrafas serão apresentados de modo a disfarçar a forma e evitar a identificação dos dados de rotulagem. Os selos originais e os tampões não serão apresentados aos provadores do júri para impedir a identificação das amostras. Apenas se apresentará um número de identificação cuja nomenclatura será custodiada pelo diretor das sessões de análise sensorial;
 - Assegurar o desenvolvimento da prova em condições de boa ergonomia e silêncio, sem comentários ou declarações entre os provadores do júri que influenciem a pontuação de cada amostra;
 - Assegurar o preenchimento adequado das folhas de perfil para cada uma das amostras;
4. Pode rejeitar as garrafas defeituosas, a pedido de dois ou mais membros do júri, ou por decisão própria, solicitando uma nova garrafa para exame;
 5. O presidente do Concurso pode ordenar o reexame das amostras, quando solicitado por, pelo menos, dois membros do júri, ou quando note uma grande discrepância entre as notas atribuídas pelos membros;
 6. Nem o presidente do Concurso, nem os outros membros da organização terão direito a participar como membro do júri.

ARTIGO VI. DESIGNAÇÃO DOS COMPONENTES PROVADORES DO JÚRI

1. O presidente do concurso decide o número de jurados, determinado em função das amostras inscritas e das categorias de vinhos. O júri será composto por profissionais com experiência comprovada em análise sensorial de vinhos, nomeados pelo Presidente do concurso. Tanto quanto possível, o júri será equitativamente formado por assessores de Espanha e Portugal e, por sua vez, distribuídos por diferentes áreas repartidas e representativas dos dois países;

“Premios Arribes 2.013”





CONCURSO INTERNACIONAL “PREMIOS ARRIBE 2.013”

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Plaza Egido, s/n · 37173 Trabanca (Salamanca)

Tel. (+34)923 14 15 04

www.rutainternacionaldelvino.com

info@rutainternacionaldelvino.com

2. O presidente do Concurso deve garantir o cumprimento deste regulamento, por parte de cada jurado;
3. Os nomes dos membros integrantes do painel de juri serão tornados públicos.

ARTIGO VII. ORDEM DE APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS NAS SESSÕES DE PROVA

1. A análise dos vinhos concorrentes será realizada preferencialmente na seguinte ordem: vinhos espumantes e champanhes, vinhos brancos, sem envelhecimento em madeira, vinhos brancos envelhecidos em madeira, Vinhos Rosados, vinhos Tintos sem envelhecimento, vinhos tintos com envelhecimento em madeira menor de 6 meses, vinhos tintos com envelhecimento em madeira de 6 a 14 meses, vinhos tintos com envelhecimento em madeira superior a 14 meses, vinhos generosos secos e generosos doces;
2. Antes de iniciar a análise de cada grupo de vinhos da mesma categoria podem ser transmitidas a todos os membros da comissão de prova, as variedades, origens e técnicas de processamento que concorrerão globalmente dentro dos vinhos que passarão a provar-se seguidamente nos diferentes lotes. Isto deve ser feito, sem especificar as informações em amostras específicas;
3. Os vinhos em prova serão compostos o mais homogeneamente possível, agrupando os vinhos por variedade, origem ou similar técnica de elaboração;
4. Dentro das categorias indicadas, a ordem será estabelecida de preferência a partir da adição, em ordem decrescente. Em vinhos da mesma colheita, de preferência em ordem crescente do tempo de envelhecimento em madeira ou de menor a maior potencia organoléptica prevista.

ARTIGO VIII. NORMAS DE FUNCIONAMENTO DO JÚRI

1. As sessões de análise sensorial começarão antes da celebração do Salão do Vinho de Arribes para que, se for caso disso, os vencedores possam exhibir o seu galardão no seu expositor, perante os visitantes;
2. Com o início de cada sessão e grupo de vinhos será realizada uma “auto-calibração” do júri com a prova de uma amostra representativa da categoria. Será encontrada a média, a mediana e o desvio, para que os provadores que tenham atribuído o máximo e o mínimo de pontuação exponham as suas razões perante o resto dos membros do júri e cada provador tenda a convergir com o critério do grupo;

“Premios Arribes 2.013”





CONCURSO INTERNACIONAL “PREMIOS ARRIBE 2.013”

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Plaza Egido, s/n · 37173 Trabanca (Salamanca)

Tel. (+34)923 14 15 04

www.rutainternacionaldelvino.com

info@rutainternacionaldelvino.com

3. Cada jurado deve preencher a ficha de prova relativa à amostra apresentada, marcando objetivamente a sua avaliação. O não preenchimento de todas as avaliações resultará na anulação da ficha para todos os efeitos;
4. O presidente do Concurso poderá reunir o júri para uma ou mais de informação e de prova em conjunto, discutindo ou confrontando opiniões, a fim de reduzir a dispersão das avaliações;
5. Todos os dados serão verificados e processados por computador antes da publicação dos resultados, eliminando os valores extremos e distorçam a média.

ARTIGO IX. FICHA DE PROVA

Para a avaliação dos vinhos apresentados a concurso será utilizada a ficha de 100 pontos da OIV e observadas as suas normas de execução.

ARTIGO X. TEMPERATURA DOS VINHOS

1. Como regra geral, os vinhos serão conservados previamente às seguintes temperaturas aproximadas para o seu consequente serviço:
 - Vinhos brancos e rosados: 10/12°C
 - Vinhos tintos: 15/18°C
 - Efervescentes: 8/10°C
 - Vinhos naturalmente doces, *ice-wines*, colheitas tardias, vinhos licorosos: 10/14°C
 - Bebidas espirituosas de origem vitivinícola: 12/16 °C
2. Os jurados devem exigir a modificação das condições de armazenamento dos vinhos previas à sua prova, no caso de estas não serem as adequadas para a sua análise sensorial.





CONCURSO INTERNACIONAL “PREMIOS ARRIBE 2.013”

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Plaza Egido, s/n · 37173 Trabanca (Salamanca)

Tel. (+34)923 14 15 04

www.rutainternacionaldelvino.com

info@rutainternacionaldelvino.com

ARTIGO XI. DISTINÇÕES E ACREDITAÇÕES

1. O número de distinções atribuídas cumpre com o previsto nos termos da legislação em vigor para concursos internacionais;
2. Poderão ser atribuídos, dentro de cada uma das diferentes categorias do Concurso, as seguintes distinções, que serão públicas com a respetiva pontuação:
 - **GRANDE ARRIBE DE OURO:** Prémio único entre todos os vinhos do concurso, atribuído ao vinho que obtenha maior pontuação em todas as categorias e superior a 94 pontos.
 - **ARRIBE DE OURO:** Todos os vinhos de cada categoria com pelo menos 90 pontos.
 - **ARRIBE DE PRATA:** Todos os vinhos de cada categoria que tenham recebido mais de 85 pontos e menos de 90 pontos.
 - **PRÉMIO ESPECIAL ARRIBE 2013 PARA DESIGN E IMAGEM CORPORATIVA:** Depois de apurados os vencedores de cada categoria, serão mostradas as garrafas, onde se pontuará de 1 a 100 a imagem e o design das garrafas e rótulos, de modo que a que tenha maior pontuação por parte do júri, receberá o **Prémio Especial Arribe de melhor Design e Imagem Corporativa 2013**.

Se necessário, o prémio pode não ser atribuído.

As marcas premiadas terão direito a exibir nas garrafas e no seu material publicitário o logotipo do Prémio Arribe recebido.

As adegas participantes comprometem-se a enviar uma caixa com **seis amostras (do vinho premiado)** para a organização (com portes pagos) para usar na **cerimonia de entrega de prémios**, tendo em conta que, pelo menos em várias cidades de Espanha e Portugal se realizam várias ações promocionais de todos os vinhos premiados, bem como em aparições televisivas. Também se comprometem a enviar outros materiais complementares que lhes sejam solicitados para a prova, reportagem, difusão e celebração da entrega de prémios, a ser realizada noutro ato previamente notificado a todos os participantes.





CONCURSO INTERNACIONAL “PREMIOS ARRIBE 2.013”

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Plaza Egido, s/n · 37173 Trabanca (Salamanca)

Tel. (+34)923 14 15 04

www.rutainternacionaldelvino.com

info@rutainternacionaldelvino.com

1. COMPLETE A FICHA DE INSCRIÇÃO

Preencha **online** a ficha de inscrição com os dados da empresa/produtor e dos vinhos inscritos no Arribe 2013, na página:

www.rutainternacionaldelvino.com

Anexando a seguinte documentação:

- Cópia de comprovativo de pagamento da inscrição;
- Ficha de técnica do vinho;
- Imagem da rotulagem do vinho.

3. CUSTOS DE INSCRIÇÃO

Os direitos de inscrição serão de 15 € por cada amostra apresentada.

Entendendo-se cada amostra como 4 garrafas de um mesmo tipo de vinho.

4. PAGAMENTO DA INSCRIÇÃO

O pagamento dos direitos será efetuado mediante transferência de fundos dirigida a:

Asociación Vinduero-Vindouro
De España:

Cuenta Corriente: CAJA DUERO;

NIB: 2104 0041 38 9149558980

Si la transferencia la realiza desde otro país:

I.B.A.N: ES31 2104 0041 3891 4955 8980

BIC: CSSOES2S

Desde Portugal:

CAJA DUERO BRAGANÇA;

NIB: 0099 0000 01 3528510117

IBAN: PT50 0099 0000 01355285101 17

SWIFT/BIC: CSSOPTPX

(Como objeto da transferência deverá incluir “Arribes 2013” e o nome do participante). Não será reembolsada a taxa de inscrição das amostras que não cheguem ao seu destino devido a quebra ou extravio.

2. ENVIO DAS AMOSTRAS DE VINHOS

Por cada amostra de vinho o participante deverá enviar **4 garrafas de 0,75 litros**, devidamente etiquetadas e seladas. Para:

Premios Arribe 2013

Restaurante La Retoñera de Arribes
(Ruta Internacional del Vino Vinduero-Vindouro)

Carretera de Villarino s/n.

37173 Trabanca (Salamanca)

España

Solicitamos que ao enviar as amostras, insiram na mesma embalagem o nome da empresa/produtor, tal como consta na ficha de inscrição nos Premios Arribe. As amostras serão enviadas com as despesas de transporte, entrega a domicílio e formalidades aduaneiras devidamente pagas.

A DATA LÍMITE DE INSCRIÇÃO E RECEÇÃO DE AMOSTRAS É 31 DE JULHO DE 2013, ÀS 19.00 HORAS.

5. INFORMAÇÕES SOBRE A INSCRIÇÃO E AMOSTRAS

Para qualquer dúvida ou informação:

M. Carmen Pacho

(Coordenadora Premios Arribe)

Email: info@rutainternacionaldelvino.com

Telefone: (+34) 923 141 504 ext.22

Fax: (+34) 923 090 433

