



Regulamento do 3º Concurso de Vinhos do Douro

1. Entidade promotora e patrocínio

O concurso é promovido pela Confraria dos Vinhos do Douro e pela Câmara Municipal do Peso da Régua.

2. Objetivo

O concurso tem como objetivos, efetuar a promoção, encorajar a produção e estimular o consumo dos vinhos engarrafados provenientes de uvas produzidas na área geográfica da indicação geográfica do Douro, apoiando desse modo a melhoria dos processos produtivos, os novos plantios e a reestruturação das vinhas existentes.

3. Condições de admissão

- a) Podem apresentar-se a concurso todas as categorias de vinhos obtidos produzidos na área de influência da Região Demarcada do Douro, a saber, vinhos tintos, brancos, rosados, vinhos espumantes, vinhos do Porto, vinhos Moscatéis e vinhos colheitas tardias, certificados como DO Douro, DO Porto ou como IG Terras Durienses.
- b) Os interessados devem cumprir as condições legais em vigor para o comércio de produtos vínicos.
- c) Devem entregar, no ato de inscrição, 4 garrafas de cada vinho a Concurso, prática usual neste tipo de certames.
- d) Os vinhos apresentados a concurso devem:
 - I. Satisfazer as características físico-químicas e organoléticas legais;
 - II. Ter sido devidamente aprovados dentro da categoria em que concorrem;
 - III. Resultar de um lote homogéneo proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito;
 - IV. Estar engarrafados e rotulados em conformidade com as normas nacionais e comunitárias, ostentando o nome da DO ou IG que lhe é reconhecida e munidos de um dispositivo de fecho não recuperável;
 - V. Existir numa quantidade mínima de 1.000 litros, ainda no armazém ou adega do engarrafador, com vista à sua introdução no mercado;
 - VI. Ser acompanhados do respetivo boletim de análise atualizado e proveniente de um laboratório acreditado, bem como de uma ficha de inscrição (Anexo 1) sendo obrigatório o preenchimento das informações relativas às castas e suas percentagens (ainda que aproximadas), o número de lote, tempo de estágio e número total de garrafas produzidas;
 - VII. Os vinhos a concurso apenas podem abranger as colheitas efetuadas nos anos de 1999 a 2022, inclusive;
 - VIII. Cada interessado pode apresentar a concurso até 3 vinhos.



4. Inscrição

- a) Da ficha de inscrição do agente económico concorrente deve constar o nome e endereço completo, o organismo em que está inscrito para o comércio de vinhos e a designação exata do vinho, a marca comercial, número de lote, quantidade disponível do lote para introdução no consumo, a cor, o ano de colheita, as castas, a categoria e classe em que o vinho está classificado.
- b) O valor da inscrição é gratuita, de forma a poderem participar o maior número de produtores da Região Demarcada do Douro e deverá ser feita preenchendo e entregando no Auditório Municipal do Peso da Régua, o formulário próprio que se encontra em anexo (Anexo 1), até ao dia 19 de maio, podendo a entrega ser feita em mão ou através do correio eletrónico para confrariadosvinhosdodouro@gmail.com.
- c) Serão rejeitadas as inscrições que não satisfaçam o clausulado deste regulamento.

5. Recolha das amostras

- a) Terminado o período de inscrições, os interessados farão chegar ao Auditório Municipal do Peso da Régua, as amostras dos vinhos apresentados a concurso até ao dia **22 de maio, impreterivelmente**.
- b) A Organização reserva-se o direito de recolher nas instalações do agente concorrente ou no mercado consumidor, as amostras que entender.

6. Amostras e Provas Organoléticas

6.1. Controlo, classificação e armazenamento das amostras

- a) Posteriormente à recepção das amostras é realizado o controlo, catalogação e armazenamento das mesmas. À Organização compete avaliar e corrigir eventuais erros, bem como recusar amostras que não correspondam ao estipulado no presente regulamento. Prevê-se que o número de amostras a concurso seja entre 150 a 300 amostras.
- b) Após verificação dos documentos de registo e dos correspondentes certificados de análises, as amostras são classificadas e organizadas em séries para os painéis de prova, tendo em conta as suas características específicas.
- c) O armazenamento e prova das amostras é efectuado em local adequado, seguro e de acesso controlado, sob condições controladas de temperatura e humidade, de forma a serem garantidas as melhores condições de preservação e confidencialidade.

6.2. Organização das sessões de prova

- a) O anonimato é o princípio fundamental do Concurso, sendo em ambas as fases do Concurso, todas as provas cegas.
- b) Com o objectivo de ser assegurada a total confidencialidade das amostras em prova, em cada sessão, as respectivas amostras são devidamente preparadas e ordenadas em local adequado e de acesso estritamente reservado, sendo interdita a entrada na área de preparação de amostras a qualquer elemento estranho à Organização.



c) No decurso das sessões de prova, são asseguradas as adequadas condições para o funcionamento da mesma, designadamente no que respeita ao local de realização com acesso reservado, condições de luminosidade e temperatura adequadas, bem como adequados serviços de apoio.

6.3. Apresentação das amostras nas sessões de prova

- a) As provas organoléticas serão realizadas pelos membros do Júri de Prova.
- b) A ficha de prova foi desenvolvida e adaptada para a aplicação do Concurso de Vinhos do Douro.
- c) As amostras são apreciadas individualmente, em “prova cega”, com garantia de total anonimato.
- d) Todos os vinhos são provados em diferentes séries de no máximo 8 amostras de todas as categorias em prova, tais como tranquilos, espumantes e licorosos/fortificados.
- e) No início de cada sessão de prova e com vista à aferição dos palatos, pode ser apresentado a todos os jurados um vinho, de categoria similar à dos vinhos constantes das séries preparadas para a prova.
- f) Tratando-se de uma avaliação em prova cega, a amostra apenas é apresentada ao Presidente de júri, previamente acondicionada numa manga opaca, sem vedante, contendo apenas e de forma visível o número de código que a identifica.
- g) O Presidente do júri deve confirmar o código com a listagem da série que lhe foi entregue e só após a sua indicação pode ser servida aos restantes membros do júri.

7. Júri de Admissão

- a) A admissão de vinhos a concurso é da responsabilidade de um Júri de Admissão, do qual fazem parte o Presidente do Júri, o Coordenador da Câmara de Provedores e um elemento do Departamento de Certificação do IVDP.
- b) Ao Presidente competirá promover a organização e a coordenação das provas, com total anonimato e confidencialidade das amostras.

8. Constituição e competência do Júri de Prova

- a) Ao júri de Prova compete coletivamente, apreciar e pontuar segundo a ficha adotada, todas as amostras em concurso.
- b) A pontuação final resultará da média aritmética das classificações de cada mesa dos provedores, com a exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta), resultando á posteriori a média aritmética das classificações finais.
- c) O Júri de Prova será constituído por um Presidente, designado pela Confraria dos Vinhos do Douro, e um mínimo de 22 elementos, distribuídos por 5 mesas retangulares, sendo no mínimo 4 provedores por mesa.
- d) Na seleção do Júri contaremos com diversas instituições para o efeito designadas:
 - I. Pelo Presidente do Júri que preside;
 - II. Elementos do IVDP, Instituto dos Vinhos do Douro e Porto;
 - III. Enólogos/Técnicos da Região Demarcada do Douro;
 - IV. Elementos da Imprensa Especializada;



- V. Representantes da restauração da Região;
- VI. Representantes de diferentes CVR em atividade.

9. Data das Provas

As amostras serão avaliadas nos dias 3 de junho, durante todo o dia e dia 4 de Junho se houver necessidade de muitos vinhos a prova, em sala preparada para as provas do Auditório Municipal do Peso da Régua.

10. Prémios

Serão atribuídos os seguintes prémios.

- a) Prémio melhor vinho a Concurso das categorias Branco, Tinto, Rosé, Porto, Moscatel, Espumantes e Colheita Tardia.
- b) Medalha de Ouro com prémio e/ou diploma, aos vinhos classificados com 88 ou mais pontos.
- c) Medalha de Prata com prémio e/ou diploma, aos vinhos classificados com 85 pontos até 87,99 pontos.
- d) A atribuição do prémio “Melhor Vinho”, só abrange os vinhos que tiveram direito a Medalha de Ouro.
- e) A soma total dos prémios atribuídos aos vinhos que receberem os melhores resultados deverá observar, em termos percentuais, as recomendações da OIV nesta matéria, comprometendo-se a Confraria dos Vinhos do Douro a respeitar o princípio de não atribuir um número de prémios que ultrapasse os 30% do total dos vinhos apresentados a concurso, o que deve ser entendido como salvaguarda do rigor e da imagem do concurso.
- f) Serão assim eliminados os vinhos com menor classificação relativa, sem prejuízo da atribuição da menção honrosa que lhes caiba, até aquele limite.

11. Entrega e divulgação dos Prémios

- a) Os prémios serão entregues durante a realização do Evento Douro Wine City no Auditório Municipal do Peso da Régua, procedendo-se pelos meios adequados à sua divulgação, salvo oposição dos seus titulares.
- b) As medalhas atribuídas são certificadas por um diploma e ou prémio elaborado pela organização do Concurso de Vinhos do Douro pela Confraria dos Vinhos do Douro e Câmara Municipal do Peso da Régua.
- c) A lista dos vinhos concorrentes não será divulgada, mantendo-se como confidencial nos arquivos da Confraria dos Vinhos do Douro.
- d) A utilização de menções aos prémios obtidos na rotulagem dos vinhos premiados terá de ser aprovada caso a caso pela Confraria dos Vinhos do Douro, sendo que estarão sempre limitados ao volume declarado na ficha de inscrição.



- e) A Confraria dos Vinhos do Douro, disponibilizará aos interessados, os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar no rótulo ou contra-rótulo, em número correspondente ao volume declarado na ficha de inscrição, sendo o preço de cada unidade de 0.07 euros acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.
- f) Aos vinhos distinguidos como melhor vinho a Concurso bem como aos premiados com medalha de ouro ou medalha de prata, a Confraria dos Vinhos do Douro irá entregar aos interessados, as medalhas e/ou diplomas alusivos aos prémios obtidos, devendo para tal cumprir escrupulosamente os critérios definidos, as medalhas serão disponibilizadas aos premiados através do documento específico constante do Anexo 3.

12. Recursos

- a) O ato de apresentação a concurso implica a aceitação integral das regras inscritas neste regulamento.
- b) Compete exclusivamente à Confraria dos Vinhos do Douro esclarecer qualquer dúvida que se suscite relativamente à interpretação do presente regulamento, bem como apreciar e decidir qualquer reclamação ou recurso das decisões tomadas pela organização ou pelo júri de prova.
- c) Os resultados do concurso não poderão ser objeto de recurso.



Ficha de Inscrição Concurso de Vinhos do Douro

Identificação do Produtor (preencher com letra de imprensa)

Nome: _____

Morada: _____

Cód. Postal: _____ NIF: _____

Tel. _____ Pessoa de contacto: _____

E-mail: _____

Vinhos a Concurso:

1. Marca Comercial: _____

Designação do Produto: _____

Ano: _____ Cor: _____ Lote: _____

Castas: _____

Categoria: _____ Nº garrafas Produzidas: _____

2. Marca Comercial: _____

Designação do Produto: _____

Ano: _____ Cor: _____ Lote: _____

Castas: _____

Categoria: _____ Nº garrafas Produzidas: _____

3. Marca Comercial: _____

Designação do Produto: _____

Ano: _____ Cor: _____ Lote: _____

Castas: _____

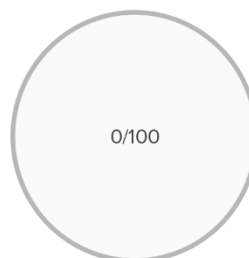
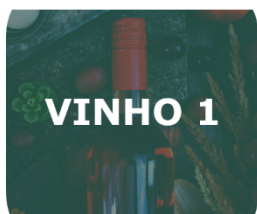
Categoria: _____ Nº garrafas Produzidas: _____

Data: _____ Assinatura: _____

A assinatura desta inscrição, pressupõe o conhecimento e aceitação do Regulamento do 3º Concurso de Vinhos do Douro.

FICHA DE PROVA em suporte informatizado - exemplo

Jurado Confraria



Vista

Limpidez



Cor



Olfacto

Genuinidade



Intensidade



Qualidade



Gosto

Genuinidade



Intensidade



Persistência



Qualidade



Global

Apreciação Global





Medalhas a colocar no rótulo ou contra-rótulo

