

## REGULAMENTO

### XVIII CONCURSO DE VINHOS VERDES DE PONTE DE LIMA

O XVIII Concurso de Vinhos Verdes de Ponte de Lima (CVVPL) insere-se na 30ª Festa do Vinho Verde e dos Produtos Regionais e decorrerá no dia 9 de junho de 2022 no CIPVV - Centro de Interpretação do Vinho Verde, em Ponte de Lima.

Os objetivos do XVIII CVVPL são:

- Promover os vinhos, a Região dos Vinhos Verdes e o concelho de Ponte de Lima.
- Melhorar a imagem comercial dos vinhos a nível interno e externo.
- Contribuir para um melhor conhecimento do mercado do vinho e o estabelecimento de contactos que permitam o desenvolvimento de atividades comerciais.
- Criar um ambiente propício para o estabelecimento de contactos entre os organismos presentes e os produtores vitivinícolas.
- Dinamizar turisticamente Ponte de Lima e a Região dos Vinhos Verdes.
- Promover a identidade regional e os seus produtos tradicionais.

#### 1. ORGANIZAÇÃO

1.1 – A Organização do XVIII CVVPL é da responsabilidade da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo em parceria com a Câmara Municipal de Ponte de Lima e com a Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Ponte de Lima.

#### 2. PRODUTOS ADMITIDOS

2.1 – O XVIII CVVPL admite a concurso vinhos certificados como Vinho Verde ou Regional Minho.

2.2 – Somente serão aceites a concurso vinhos com o volume nominal 0,75 litros, com rotulagem em conformidade com as normas nacionais e comunitárias.

2.3 – As marcas devem estar regularmente inscritas na Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) e os promotores da inscrição devem ser titulares das marcas ou estar autorizados pelo seu titular a efetuar a sua inscrição neste concurso.

2.4 – Os vinhos apresentados a concurso devem corresponder a um único lote homogéneo proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito e estar disponível para o mercado na quantidade mínima de 1000 Litros.

2.5 – É obrigatória a menção de Ano de Colheita na rotulagem.

2.6 – A Organização reserva-se o direito de não admitir a concurso amostras que não estejam abrangidas pelas regras do mesmo, amostras com rotulagem que não permita a identificação do produto ou não esteja em conformidade com a legislação em vigor, amostras com rotulagem enganadora e suscetível de se confundir com outros produtos.

2.7 – A não admissão de qualquer amostra a concurso será comunicada por escrito e devidamente fundamentada.

#### 3. CATEGORIAS

3.1 – Cada amostra só poderá estar inscrita numa única categoria.

3.2 – A Organização do concurso prevê as seguintes categorias:

**Categoria 1** - Vinho Verde / Regional Minho Branco.

**Categoria 2** - Vinho Verde / Regional Minho Tinto.

**Categoria 3** - Vinho Verde / Regional Minho de casta Loureiro.

3.3 – A Organização reserva-se o direito de suprimir as categorias cujo número de amostras inscritas seja inferior a três (ver ponto 8 deste regulamento).

#### 4. INSCRIÇÃO E AMOSTRAS

4.1 – A data limite de inscrição é o dia 1 de junho de 2022.

4.2 – A inscrição é efetuada após o completo preenchimento da ficha de inscrição, entrega do boletim de análise do vinho a concurso emitido pela CVRVV e um cheque à ordem da Escola Profissional de Ponte de Lima no valor de 20,00€ para a inscrição, mais 20,00€ por cada amostra a concurso.

4.3 – A inscrição deverá ser acompanhada de 4 amostras em embalagens de 0,75 Litros devidamente rotuladas a entregar no seguinte endereço:

**Concurso de Vinhos Verdes de Ponte de Lima**

**A/C Gabinete Terra**

**Município de Ponte de Lima**

**Praça da República**

**4990-062 Ponte de Lima**

4.4 – Os vinhos expostos na feira e produtores/engarrafadores aderentes ao projeto CIPVV (Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde) estão isentos do pagamento do valor da inscrição, apenas pagam 20,00€ por cada amostra a concurso.

4.5 – Os elementos e as verbas entregues para concurso não serão objeto de devolução, exceto se o vinho não for submetido a concurso (ver ponto 8 deste regulamento).

4.6 – As indicações presentes na ficha de inscrição comprometem e responsabilizam o promotor da inscrição sobre a fidelidade da informação. No entanto, a Organização reserva-se o direito de confirmar a veracidade das informações apresentadas junto da entidade certificadora ou do organismo de controlo.

#### 5. ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO GERAL DO CONCURSO

##### 5.1. Controlo, classificação e armazenamento das amostras

a) Após a receção 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.

b) Após verificação dos documentos entregues, as amostras são classificadas e organizadas em séries para os painéis de prova, tendo em conta as suas características específicas.

c) A Organização do Concurso assegura que o armazenamento das amostras é efetuado 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.

d) Em caso de dúvidas ou anomalias que sejam detetadas ao nível da rotulagem, dos documentos ou do produto, do cumprimento das condições de inscrição ou diferenças encontradas, a Organização reserva-se ao direito de cancelar o prémio que possa ter sido atribuído, notificando o interessado e as demais entidades competentes.

##### 5.2. Organização das sessões de prova

a) O anonimato é o princípio fundamental do Concurso, pelo que a Organização obriga-se a garantir que todas as provas são cegas.

b) A Organização obriga-se a preservar as características de todos os vinhos inscritos, através de logística ajustada e controlo das condições de armazenamento, conservação e serviço.

c) Com o objetivo de ser assegurada a total confidencialidade das amostras em prova, as 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.

d) A Organização obriga-se a garantir que no decurso das sessões de prova, são asseguradas as adequadas condições para o funcionamento da prova, designadamente no que respeita ao local de realização (acesso reservado, luminosidade e temperatura adequadas, etc.) e serviços de apoio.

### 5.3. Apresentação das amostras nas sessões de prova

- a) Todos os vinhos são provados em séries de aproximadamente 8 amostras.
- b) Tratando-se de uma avaliação em prova cega, a amostra apresentada aos elementos do júri é previamente acondicionada num copo próprio para o efeito, tendo apenas e de forma visível, o número de código que a identifica.
- e) Aos jurados apenas é permitido conhecer o ano de colheita e a categoria em que se insere ou a que respeita o vinho em prova.
- f) Com o objetivo de assegurar séries relativamente homogéneas, a ordenação e distribuição das amostras é feita de acordo com uma ordem racional determinada pela Organização.

## 6. JÚRI

- 6.1 – O júri do XVIII CVVPL será constituído no mínimo por 7 profissionais qualificados e de reconhecido mérito, incluindo enólogos, escanções, jornalistas, profissionais da comercialização dos vinhos, *sommeliers*, *bloggers* e um representante da CVRVV que será o presidente do júri.
- 6.2 – Os membros do Júri e respetivo Presidente serão selecionados pela Organização, em função da sua reconhecida capacidade técnica.
- 6.3 – O(a) Diretor(a) Técnico(a) coordena e apoia os Júris.
- 6.4 – Das decisões do júri não há direito a recurso.

## 7. FICHA DE PROVA

- 7.1 – Antes do início do concurso, a ficha de prova será apresentada/explicada pelo presidente do júri aos restantes elementos.
- 7.2 – O apuramento dos resultados será efetuado pela Organização, em conjunto com o presidente do júri.
- 7.3 – A pontuação final resultará da média aritmética das classificações do júri de provadores, com a exclusão dos extremos (a nota mais baixa e a mais alta).

## 8. PRÉMIOS

- 8.1 – O número de prémios a atribuir cumpre com o disposto na alínea d) do artigo 17º da Portaria nº239/2012, de 9 de Agosto.
- 8.2 – Por cada categoria apresentada a concurso será atribuído um 1º prémio (categoria ouro) e um 2º prémio (categoria prata), aos dois vinhos mais pontuados, e ainda uma menção honrosa ao 3º vinho mais pontuado.
- 8.3 – Sempre que o número de participantes por categoria seja inferior a três, a categoria não vai a concurso, sendo as amostras e as verbas restituídas ao participante.
- 8.4 – Os premiados terão direito a um diploma elaborado pela Organização deste concurso, que certificará as recompensas obtidas por cada vinho.
- 8.5 – Os premiados com ouro e prata terão direito a 1500 autocolantes, respeitantes ao prémio auferido, para colocar em rótulos ou contra-rótulos do vinho premiado. Acima do número referido anteriormente, os autocolantes poderão ser solicitados à Organização e entregues mediante pagamento, até um valor máximo concordante com o volume de vinho inscrito.
- 8.6 – Os premiados serão contactados pela Organização do concurso.
- 8.7 – Serão anunciados publicamente os resultados do concurso durante a “Prova de Vinhos Verdes e Produtos Regionais” no dia 11 de junho de 2022.

## 9. REGRAS GERAIS

- 9.1 – Os resultados do concurso não são suscetíveis de recurso.
- 9.2 – As inscrições mencionadas na ficha de inscrição são da responsabilidade do signatário.
- 9.3 – A participação neste concurso, comporta a aceitação das cláusulas do presente regulamento.