



# Regulamento

## XIX CONCURSO DE VINHOS VERDES DE PONTE DE LIMA

O XIX Concurso de Vinhos Verdes de Ponte de Lima (CVPL), adiante designado por Concurso, insere-se na **XXXI Festa do Vinho Verde e dos Produtos Regionais** e decorrerá no **dia 6 de junho de 2023 no CIPVV - Centro de Interpretação do Vinho Verde, em Ponte de Lima.**

### ARTIGO 1º - ORGANIZAÇÃO E OBJETIVOS

**1.1** A Organização do XIX CVPL 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.

**1.2** Os objetivos do XIX CVPL são os de promoção dos vinhos, a Região dos Vinhos Verdes e o concelho de Ponte de Lima, a melhoria da imagem comercial dos vinhos a nível interno e externo, contribuição para um melhor conhecimento do mercado do vinho e o estabelecimento de contactos que permitam o desenvolvimento de atividades comerciais, criação de um ambiente propício para o estabelecimento de contactos entre os organismos presentes na Festa os produtores vitivinícolas, dinamização turística de Ponte de Lima e da Região dos Vinhos Verdes e ainda a promoção da identidade regional e dos seus produtos tradicionais.

### ARTIGO 2º - PRODUTOS ADMITIDOS

**2.1** Podem participar os vinhos brancos, tintos e rosados com direito a Denominação de Origem (DO) Vinho Verde ou Indicação Geográfica (IG) Minho (nos termos da Portaria nº 239/2012, de 09 de Agosto).

**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:

- ser provenientes, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito e estarem disponíveis para o mercado numa quantidade mínima de 1000 litros e detido, com vista à sua introdução no consumo, em recipientes de um volume nominal inferior ou igual a 2 litros, munidos de um dispositivo de fecho não recuperável e rotulados em conformidade com as normas nacionais e comunitárias, ostentando os selos de certificação com o nome da indicação geográfica que lhe é reconhecida;
- as garrafas devem estar devidamente rotuladas e evidenciar o número de lote;
- de acordo com a Portaria nº 325/2019, de 20 de setembro os vinhos a concurso devem identificar o ano de colheita, salvo em situações devida e previamente autorizadas pela entidade organizadora do concurso, identificada no artigo 1º, sempre sob reserva de um controlo adequado.

**2.5** 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.

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

### ARTIGO 3º - CATEGORIAS ADMITIDAS A CONCURSO

**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 Vinhão
- **Categoria 4** – Vinho Verde / Regional Minho de casta Loureiro

**3.3** A Organização reserva-se o direito de suprimir as categorias que não comportem um número mínimo de 5 vinhos, situação que a ocorrer será colmatada com a inclusão dos vinhos em causa, na categoria mais próxima (ver ponto 8 deste regulamento).

## **ARTIGO 4º - INSCRIÇÃO E AMOSTRAS**

**4.1** A data limite de inscrição é o dia 1 de junho de 2023.

**4.2** Na inscrição de cada amostra a concurso deverá ser entregue pelos participantes:

- a ficha de inscrição corretamente preenchida;
- boletim de análise do vinho a concurso emitido pela CVRVV;
- um cheque à ordem da Escola Profissional de Ponte de Lima no valor de 20,00€ de taxa correspondente à inscrição, mais 20,00€ por cada amostra a concurso.

**4.3** A inscrição deverá ser acompanhada de quatro garrafas de capacidade de 0,75 litros devidamente rotuladas a entregar no seguinte endereço:

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

CIPVV - Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada dos Barbosa Aranha

Rua da Fonte da Vila 28

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 da taxa de 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 artigo 8º 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.

## **ARTIGO 5º - ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO GERAL DO CONCURSO**

**5.1** Controlo, classificação e armazenamento das amostras:

- 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;
- 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;
- 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;
- 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:

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

- todos os vinhos são provados em séries de aproximadamente oito amostras;
- 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;
- 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;
- 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.

## **ARTIGO 6º - JÚRI**

**6.1** O júri do XIX CVVPL será constituído por sete provadores qualificados, um mínimo de cinco, de reconhecido mérito, incluindo enólogos, escanções, jornalistas, profissionais da comercialização dos vinhos, *sommeliers*, *bloggers* e um deles será o presidente do júri.

**6.2** Os provadores avaliam as amostras segundo as regras da Portaria n.º 325/2019 de 20 de setembro, e supletivamente da Norma dos Concursos Internacionais de Vinhos e Bebidas Espirituosas da OIV.

**6.3** Os membros do Júri e respetivo Presidente serão selecionados pela organização, em função da sua reconhecida capacidade técnica.

**6.4** O(a) Diretor(a) Técnico(a) coordena e apoia os Júris.

**6.5** Das decisões do júri não há direito a recurso.

## **ARTIGO 7º - 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).

## **ARTIGO 8º - PRÉMIOS**

**8.1** O número de prémios a atribuir cumpre com o disposto na Portaria n.º 26/2017 de 13 de janeiro, na sua atual versão.

**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, com a designação exata da amostra que recebeu o prémio e a identificação exata do produtor ou comerciante correspondente.

**8.5** Os premiados com ouro e prata receberão uma medalha autocolante, em número estritamente limitado ao volume (ou número de garrafas) declarado como disponível aquando da inscrição no concurso, respeitantes ao prémio auferido, para colocar nas garrafas do vinho premiado, num máximo de 1500. 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** A soma de todas as medalhas concedidas às amostras que obtiveram os melhores resultados não pode exceder 30% do total das amostras submetidas ao Concurso.

**8.7** Os premiados serão contactados pela organização do concurso.

**8.8** Serão anunciados publicamente os resultados do concurso durante o jantar de entrega de prémios e durante a XXXI Festa do Vinho Verde e dos Produtos Regionais, que decorrerá de 9 a 11 de junho de 2023.

## **ARTIGO 9º - 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.

**9.4** Nos casos omissos, não especialmente previstos no presente Regulamento, será aplicado o previsto na Portaria n.º 325/2019, de 20 de setembro.

**9.5** As medalhas ou distinções atribuídas serão comunicadas ao IVV, no prazo de 30 dias, acompanhadas da listagem dos vinhos participantes, respetivas fichas de inscrição e documentos associados.