



Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

Regulamento

CONCURSO AGUARDENTE DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES 2005

1. CONDIÇÕES DE ADMISSÃO

a) Concorrente

- Estar inscrito na CVRVV, ser titular da marca, ou estar expressamente autorizado pelo seu titular a inscrevê-la a concurso.
- Não ter sido condenado em processo disciplinar instaurado pela CVRVV, numa pena superior a "advertência registada", desde 1 de Janeiro do ano imediatamente anterior ao do concurso. Este prazo será acrescido de um ano se a pena for superior a 50% do valor máximo estipulado para a multa.
- A inscrição será aceite condicionalmente caso tenha sido deduzida acusação onde seja indiciada pena disciplinar superior a "advertência registada", desde 1 de Janeiro do ano imediatamente anterior ao do concurso, dependendo a sua efectivação de o processo não ter sido concluído pela não aplicação da pena indiciada, até à data da reunião do Júri Técnico.

b) Aguardente

- Apenas uma Aguardente de Vinho e uma Aguardente Bagaceira por agente económico.
- Deve satisfazer as características físico-químicas e organolépticas legais de Aguardente de Vinho ou Aguardente Bagaceira, tendo obedecido a todas as exigências legais na fase de produção, armazenagem e engarrafamento.
- Tenha resultado de um lote homogéneo de aguardente, cuja quantidade mínima é fixada em 1000 litros, devendo no entanto o concorrente inscrever a quantidade total que apresenta a concurso.

c) Caracterização da pré-embalagem e marcas

- Pré-embaladas em garrafas com o volume nominal 0,70 litros ou inferior, munidos de um dispositivo de fecho não recuperável, com rotulagem aprovada pela CVRVV.
- As respectivas marcas regularmente inscritas na CVRVV.

2. INSCRIÇÃO

O período da inscrição decorre até ao dia **18 de Março** de 2005.
A inscrição é efectuada após o completo preenchimento de um boletim de inscrição, disponível em www.vinhoverde.pt. O boletim de inscrição deverá ser preenchido, impresso e enviado à CVRVV, acompanhado de um cheque para pagamento de **25 Euros** por cada amostra.
A inscrição poderá, **excepcionalmente**, ser efectuada até ao dia **24 de Março**, havendo lugar ao pagamento de **75 Euros** por amostra.
Os elementos e as verbas entregues para concurso não serão objecto de devolução.

3. ENTREGA DAS AMOSTRAS

Entregar até ao dia **24 de Março** nos Fluxos Vínicos da CVRVV 3 garrafas de 0,7 litro ou volume equivalente por cada aguardente do lote apresentado a concurso, devidamente rolhadas, rotuladas e seladas. As amostras poderão, **excepcionalmente**, ser entregues até ao dia **1 de Abril**, havendo lugar ao pagamento de **75 Euros** por amostra.
A CVRVV efectua o controlo analítico às amostras em causa, bem como à aposição devida da rotulagem e selos de garantia, reservando-se o direito de recolher, aleatoriamente junto dos concorrentes, amostras do mesmo lote para controlo.

4. CATEGORIAS DOS PRODUTOS

Categoria I	Aguardente de Vinho.
Categoria II	Aguardente Bagaceira.

5. JÚRI DE PRÉ-SELECÇÃO

O Júri de Pré-Seleção é composto por três elementos nomeados pela CVRVV e terá as seguintes competências: verificar se os boletins de inscrição e respectivas amostras estão dentro das condições de admissão, controlando os relatórios de ensaio das amostras, bem como todos os documentos que considere convenientes (controlo de contas correntes específicas, ano de colheita, rotulagem, selos de garantia, etc.) e agrupar as amostras nas respectivas categorias.

A desclassificação de qualquer amostra é comunicada por escrito e devidamente fundamentada.

6. JÚRI DE CONTROLO

O Júri de Controlo, constituído por um Presidente e dois Secretários, é nomeado pela CVRVV. Tem por missão garantir o perfeito desenrolar das operações de preparação, o exame das amostras e a comunicação dos resultados. Cabe-lhe ainda, zelar pelo anonimato absoluto dos vinhos submetidos à apreciação dos provedores, controlar a organização da prova, zelar pela boa apresentação das amostras, controlar o apuramento dos resultados, convocar, sempre que entender conveniente, representantes da imprensa, hotelaria, escanções, alunos de enologia, etc., para estarem presentes como observadores num júri que funcionará em paralelo ao Júri Técnico, exclusivamente com fins informativos e pedagógicos. O Júri de Controlo deverá ordenar uma segunda prova de uma amostra quando algum dos membros do Júri Técnico o peça por escrito nas fichas de prova, quando haja grandes diferenças de pontuação nas notações dos membros do júri e de cada vez que o julgue útil, em virtude do seu poder discricionário.

7. JÚRI TÉCNICO

O Júri Técnico analisa sensorialmente e classifica as amostras, preenchendo uma ficha de prova internacionalmente reconhecida, sendo os vinhos analisados com a garantia de absoluto anonimato. Serão designados no mínimo 10 elementos para o júri, nomeadamente em representação de: CVRVV, IVV, CVRs congéneres, comércio e produção designados pelos respectivos representantes no Conselho Geral da CVRVV, jornalistas da especialidade, Associação dos Escanções de Portugal e consumidores. Caso seja constituído mais do que um Júri Técnico, devido ao elevado número de amostras a provar, cada júri incluirá, no mínimo, 5 provedores. O Júri Técnico será sempre presidido por um representante da CVRVV a designar. Verificando-se uma situação de empate, o Presidente do Júri Técnico usará o seu voto de qualidade.

Das decisões do Júri Técnico não cabe recurso.

8. PRÉMIOS

Por cada Categoria apresentada a concurso haverá lugar à atribuição dos prémios **Verde Ouro**, **Verde Prata** e **Verde Bronze**, respectivamente ao **1.º**, **2.º** e **3.º classificados**.

Todas as aguardentes com pontuação superior ou igual a **75 pontos** e que não estejam nos primeiros 3 classificados receberão o prémio **Verde Honra**.

Às aguardentes com pontuação inferior a 75 pontos não serão atribuídos prémios.

Às aguardentes premiadas será atribuído um selo identificativo do prémio obtido para ser apostos nas garrafas do lote de aguardente inscrita no concurso, devendo os concorrentes proceder ao seu levantamento junto da CVRVV.

Os concorrentes deverão oferecer à CVRVV as aguardentes premiadas, para que sejam apresentadas em duas provas.

Os resultados serão comunicados aos vencedores e os prémios publicados nos principais jornais do país, um dos quais um semanário.