



## Concurso da Região dos Vinhos Verdes 2009

*Vinhos, Espumantes e Aguardentes*

### REGULAMENTO

#### 1. CONDIÇÕES DE ADMISSÃO

---

##### a) Concorrente

- Estar inscrito na CVRVV, ser titular das marcas ou estar expressamente autorizado pelo seu titular a inscrevê-las a concurso.
- As respectivas marcas regularmente inscritas na CVRVV.
- Não ter sido condenado em processo disciplinar instaurado pela CVRVV em 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 condicionalmente aceite 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.
- Não possuir débitos em mora com a CVRVV.

##### b) Categorias (vinhos, espumantes e aguardentes)

- Um máximo de **duas marcas** por categoria por agente económico. No caso da Categoria B um máximo de **duas marcas** por cada casta.
- Satisfazer as características físico-químicas e organolépticas legais, obedecendo a todas as exigências previstas nas fases de produção, armazenagem e engarrafamento.
- Tenha resultado de um lote homogéneo, cuja quantidade mínima é fixada em:

**Categoria A** - Vinho Verde sem menção na rotulagem de uma única casta..... 10 000 litros por cada marca

**Categoria A1** - Vinho Verde Branco

**Categoria A2** - Vinho Verde Rosado e Vinho Verde Tinto Palhete

**Categoria A3** - Vinho Verde Tinto

**Categoria B** - Vinho Verde de Casta com menção na rotulagem de uma única casta ..... 5 000 litros por cada marca

Os vinhos da Categoria B são agrupados por casta.

**Categoria C** - Vinho Verde Espumante com ou sem menção na rotulagem de uma única casta..... 2 000 litros por cada marca

**Categoria C1** - Vinho Verde Espumante Branco

**Categoria C2** - Vinho Verde Espumante Rosado

**Categoria C3** - Vinho Verde Espumante Tinto

**Categoria D** - Vinho Regional Minho com ou sem menção na rotulagem de uma única casta..... 5 000 litros por cada marca

**Categoria D1** - Vinho Regional Minho Branco

**Categoria D2** - Vinho Regional Minho Rosado e Vinho Regional Minho Palhete

**Categoria D3** - Vinho Regional Minho Tinto

**Categoria E** - Aguardente da Região dos Vinhos Verdes ..... 1 000 litros por cada marca

**Categoria E1** - Aguardente de Vinho

**Categoria E2** - Aguardente Bagaceira

##### c) Caracterização da pré-embalagem

- Pré-embalados em garrafas com o volume nominal 0,75 litro ou inferior, munidos de um dispositivo de fecho não recuperável, com rotulagem aprovada pela CVRVV.
- Para os **VINHOS** e **ESPUMANTES** é obrigatória a menção de **ANO DE COLHEITA** na rotulagem.

#### 2. INSCRIÇÃO e ENTREGA DE AMOSTRAS

---

O período da inscrição e entrega de amostras decorre até ao dia 9 Abril de 2009. O boletim de inscrição, disponível em [www.vinhoverde.pt](http://www.vinhoverde.pt), deverá ser preenchido, validado e entregue na CVRVV, acompanhado das respectivas amostras e do pagamento de **50 Euros por cada amostra**. A inscrição e a entrega de amostras poderão, excepcionalmente, ser efectuadas até ao dia 17 de Abril, havendo lugar ao pagamento de 90 Euros por amostra. Os elementos e as verbas entregues para concurso não serão objecto de devolução.

Entregar **6 garrafas de 0,75 litro** ou **9 garrafas de 0,5 litro** por cada vinho ou espumante do lote apresentado a concurso, devidamente rolhadas, rotuladas e seladas. No caso das aguardentes, **3 garrafas de 0,7 litro** ou volume equivalente, por cada aguardente do lote apresentado a concurso, devidamente rolhadas, rotuladas e seladas.



A CVRVV pode efectuar o controlo analítico às amostras em causa, bem como à correcta aposição da rotulagem e selos de garantia, reservando-se o direito de recolher, aleatoriamente, junto dos concorrentes, amostras do mesmo lote para controlo. No momento da recolha devem existir no mínimo 1000 garrafas, 500 garrafas para as aguardentes, devidamente rolhadas, rotuladas e seladas. Em alternativa, a amostra de controlo pode ser retirada do depósito ou da armazenagem em garrafa correspondente ao lote apresentado a concurso. Este controlo poderá ser alargado a amostras recolhidas nos pontos de venda. A não correspondência entre a amostra entregue e a recolhida pela CVRVV impede a participação no Concurso.

A CVRVV verifica se os boletins de inscrição e respectivas amostras estão dentro das condições de admissão, bem como todos os registos que considere convenientes (contas correntes específicas, ano de colheita, rotulagem, selos de garantia, etc.), agrupando as amostras nas respectivas categorias. A desclassificação de qualquer amostra é comunicada por escrito e devidamente fundamentada.

### 3. 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 das amostras submetidas à apreciação dos provadores, organizar a prova, zelar pela boa apresentação das amostras e controlar o apuramento dos resultados.

O Júri de Controlo pode 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 solicite, quando haja grandes diferenças de pontuação nas notações dos membros do Júri Técnico e de cada vez que o julgue útil, em virtude do seu poder discricionário.

### 4. JÚRI TÉCNICO

---

#### a) PRÉ-SELECÇÃO

A pré-selecção das amostras tem como objectivo apresentar para o júri final do concurso apenas amostras com pontuação igual ou superior a 75 pontos, com um máximo de 10 amostras por Categoria/Casta. A pré-selecção é efectuada por um júri composto por três elementos da Câmara de Provedores da CVRVV e quatro elementos da Junta de Recurso, dos quais dois da Produção e dois do Comércio. Este júri analisa sensorialmente e classifica as amostras com a garantia de absoluto anonimato, preenchendo uma ficha de prova internacionalmente reconhecida.

#### b) CONCURSO

O júri final do concurso é constituído por um mínimo de dez elementos, nomeadamente em representação de CVRVV, IVV, CVRs congéneres, comércio e produção designados pelos respectivos representantes no Conselho Geral da CVRVV, jornalistas da especialidade, escanções e consumidores. Caso seja constituído mais do que um júri final, devido ao elevado número de amostras a provar, cada júri incluirá, no mínimo, 5 provadores. Este júri analisa sensorialmente e classifica as amostras com a garantia de absoluto anonimato, preenchendo uma ficha de prova internacionalmente reconhecida.

Das decisões do Júri Técnico não cabe recurso.

### 5. PRÉMIOS

---

Em cada categoria haverá lugar à atribuição dos prémios **Verde Ouro** e **Verde Prata**, respectivamente ao 1.º e 2.º classificados. Os vinhos, espumantes e aguardentes com pontuação superior ou igual a 80 pontos recebem o prémio **Verde Honra**. No caso do Vinho Regional Minho os prémios tem a designação Regional Minho Ouro, Regional Minho Prata e Regional Minho Honra. Aos vinhos, espumantes e aguardentes com pontuação inferior a 80 pontos não serão atribuídos prémios. **Poderá ser atribuído o prémio Grande Medalha do Ouro** ao vinho melhor pontuado apresentado a concurso.

Cada concorrente premiado tem por obrigação levantar selos de origem e engarrafar pelo menos a quantidade mínima da categoria a que concorreu. Aos vinhos, espumantes e aguardentes premiados será atribuído um selo identificativo do prémio obtido para ser apostado nas garrafas do lote inscrito no Concurso, devendo os concorrentes proceder à sua aquisição junto da CVRVV.

Os concorrentes deverão ceder os vinhos, espumantes e aguardentes premiados, para que sejam apresentados em acções de promoção, provas, feiras e exposições. Os resultados serão comunicados aos vencedores. Os prémios serão publicados nos principais jornais do país, um dos quais um semanário.

### 6. BEST OF VINHO VERDE

---

Os Vinhos Verdes (brancos, rosados, tintos e espumantes) com prémio Verde Ouro ou Verde Prata ou pontuação superior a 85 pontos podem ser submetidos a um júri constituído por jornalistas, sommeliers ou outros profissionais do vinho com larga experiência internacional. Este júri é constituído por um mínimo cinco elementos provenientes de mercados definidos pela CVRVV como prioritários para o Vinho Verde. Este júri analisa sensorialmente e classifica as amostras com a garantia de absoluto anonimato, preenchendo uma ficha de prova internacionalmente reconhecida.

Aos cinco melhores classificados é atribuída a distinção **BEST OF VINHO VERDE**.