



REGULAMENTO DO III CONCURSO DE GASTRONOMIA DA CVRVV VINHOS VERDES E GASTRONOMIA 2010

ORGANIZAÇÃO

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV).

OBJECTIVO

O Concurso Vinhos Verdes e Gastronomia 2010 é de âmbito nacional e visa a promoção dos Vinhos Verdes em harmonização com a gastronomia regional, portuguesa e internacional, bem como o incentivo ao consumo de Vinhos de Qualidade.

CONDIÇÕES DE ADMISSÃO

1. Podem apresentar-se a Concurso todos os restaurantes localizados em Portugal Continental.
2. Serão aceites a Concurso as primeiras 50 inscrições.
3. Os restaurantes devem concorrer com uma ou duas ementas.
4. Uma ementa de degustação é composta por três elementos (entrada, prato principal e sobremesa) cada um dos quais harmonizados com um dos seguintes produtos: Vinho Verde Branco, Vinho Verde Tinto, Vinho Verde Rosado, Vinho Verde Espumante Branco, Vinho Verde Espumante Tinto, Vinho Verde Espumante Rosado, Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes ou Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes.
5. A referência aos vinhos, espumantes e aguardentes que acompanham os diferentes pratos deve mencionar a marca, castas e o ano de colheita, sempre que aplicável.
6. Os restaurantes concorrentes cedem à organização os direitos de autor, livres de encargos, para utilização das ementas e respectivas fotografias, na promoção do Concurso e em acções de promoção dos Vinhos Verdes. A organização compromete-se a referir o restaurante autor das ementas.

INSCRIÇÃO

1. A inscrição é **gratuita**.
2. O período de inscrição inicia a **30 de Março de 2010** e termina a **30 de Junho de 2010**.
3. A candidatura deverá ser formalizada mediante o envio do Boletim de Inscrição e respectivas fichas descritivas (preenchidos informaticamente) e das fotografias da ementa (entrada, prato e sobremesa) para: marketing@vinhoverde.pt.
4. Não são aceites boletins de inscrição preenchidos manualmente.
5. O restaurante deverá inscrever-se numa das seguintes categorias:
 - **Cozinha de Autor:** a "assinatura" do cozinheiro chefe está patente na elaboração da ementa que o restaurante propõe;
 - **Cozinha Internacional:** cozinha étnica, específica de uma região do mundo (p. e. cozinha chinesa, japonesa, indiana, brasileira, etc.);
 - **Cozinha Tradicional:** cozinha típica Portuguesa/Regional.

JÚRI DO CONCURSO

1. O júri é eleito pela CVRVV e é constituído por num mínimo de quatro membros com capacidade técnica para avaliação dos pratos e harmonia com os vinhos.
2. A decisão do júri é final e incontestável.

AVALIAÇÃO

1. A avaliação das candidaturas decorre em duas fases.
2. Na primeira fase de avaliação, todas as ementas inscritas a Concurso serão avaliadas de acordo com os seguintes critérios:
 - Harmonização gustativa conforme descrição na ficha técnica **50 pontos**
 - Diversidade de Vinhos Verdes, Espumantes e Aguardentes **30 pontos**
 - Apresentação avaliada por fotografia **20 pontos**



3. Passam à segunda fase as seis ementas melhor classificadas por categoria de restaurante. São aceites classificações em *ex aequo*.
4. Na segunda fase de avaliação, os restaurantes apurados serão visitados pelo Júri do Concurso em dia e hora previamente acordados, devendo os mesmos ter preparado **uma ementa completa para fotografia** e **uma ementa completa por elemento do júri** para degustação (doses de prova).
5. Nesta segunda fase os critérios de avaliação serão os seguintes:
 - Apreciação gustativa (aroma e sabor) **40 pontos**
 - Harmonização entre a comida e os vinhos **40 pontos**
 - Serviço de vinhos (escanção, apresentação, copos, etc.) **10 pontos**
 - Temperatura de serviço dos vinhos **10 pontos**

PRÉMIOS

1. Em cada uma das três categorias, os restaurantes serão distinguidos de acordo com a pontuação atingida na segunda fase do Concurso com os seguintes prémios:
 - Diploma de Ouro **100 a 95 pontos**
 - Diploma de Prata **94 a 85 pontos**
 - Diploma de Bronze **84 a 75 pontos**
 - Diploma de Participação **menos de 75 pontos**
2. Todos os restaurantes premiados serão contactados pela Organização do Concurso.
3. A lista destes premiados será divulgada no portal www.vinhoverde.pt.
4. Os restaurantes concorrentes comprometem-se a manter na carta as ementas premiadas durante pelo menos um mês, a partir da data de publicação dos resultados (excepto quando forem confeccionadas com produtos sazonais, devendo, neste caso, indicar a época do ano em serão confeccionadas).
5. Todos os restaurantes e ementas premiadas serão incluídos num guia gastronómico de Vinhos Verdes a publicar posteriormente.

REGRAS GERAIS

1. A análise do cumprimento de todos os requisitos constantes no presente regulamento é da responsabilidade da CVRVV, que face ao exposto aceitará ou não as inscrições recebidas.
2. Qualquer questão omissa no presente regulamento será decidida pelo Júri do Concurso.
3. Não serão atendidas quaisquer reclamações sobre as decisões do Júri do Concurso.
4. A participação neste Concurso comporta a aceitação das cláusulas do presente regulamento.

