



# XI Concurso de Vinho Verde de Arouca

## REGULAMENTO

### 1. ÂMBITO E OBJETIVOS

A Câmara Municipal de Arouca é a entidade organizadora deste concurso. O concurso terá lugar no dia **27 de setembro 2019**, pelas 18 horas, na Sala Polivalente da Biblioteca Municipal de Arouca.

Este concurso tem como objetivos:

- Promover o vinho verde como produto regional de importante valor económico, cultural e turístico;
- Dar a conhecer e apresentar ao público os vinhos verdes do concelho de Arouca;
- Contribuir para a expansão da cultura do vinho e do enoturismo regional;
- Fomentar o aparecimento de novos produtores do setor vitivinícola.

### 2. CONDIÇÕES DE ADMISSÃO

#### a) - Concorrente

- Deve ser titular da marca, ou estar expressamente autorizado pelo seu titular a inscrevê-la a concurso.

#### b) - Vinho

- Deve ser certificado e satisfazer as características físico-químicas e organoléticas legais, tendo obedecido a todas as exigências legais previstas na fase de produção, armazenagem e engarrafamento.
- Serão admitidos vinhos brancos e vinhos tintos por cada agente económico para o concurso do Vinho Verde.

#### c) - Pré-embalagem sua caracterização e marcas

- Pré-embalados em garrafas com o volume nominal 0,75 litro ou inferior, munidos de um dispositivo de fecho não recuperável, com rotulagem aprovada na qual conste o ano de colheita.

### 3. INSCRIÇÃO

A participação neste concurso implica a aceitação de todas as cláusulas do presente regulamento.

O período da inscrição decorre até ao dia **17 de setembro de 2019**.

A inscrição deverá ser feita em **formulário próprio e anexada cópia do relatório de ensaio da amostra emitido pelo Laboratório da CVRVV** (para eventual comparação e contra análise com o vinho a concurso, se assim decidir o Júri).

O preenchimento e **entrega do boletim de inscrição e da cópia do relatório de ensaio pelo CVRVV são obrigatórios e o seu não cumprimento implicam a exclusão imediata do participante.**

Os documentos atrás mencionados **deverão entregues na Câmara Municipal de Arouca** ou deverão ser enviados em formato digital para o seguinte email: [geral@cm-arouca.pt](mailto:geral@cm-arouca.pt)

Os elementos entregues para concurso não serão objeto de devolução.

### 4. ENTREGA DAS AMOSTRAS

A organização do concurso irá recolher as amostras aleatoriamente do lote geral à adega dos produtores concorrentes, até ao dia 24 de setembro. Por cada vinho a concurso serão recolhidas 5 garrafas de 0,75 litro ou 6 garrafas de 0,5 litro, devidamente rolhadas, rotuladas e seladas do lote apresentado a concurso.

## 5. CATEGORIAS DOS PRODUTOS

CATEGORIA I	Vinho Verde branco
CATEGORIA II	Vinho Verde tinto

## 6. DESIGNAÇÃO DO JÚRI

O Júri 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 5 elementos para o júri, nomeadamente em representação da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, assumindo a Presidência do Júri, entre outras instituições e individualidades do setor.

Verificando-se uma situação de empate, o presidente do júri técnico usará o seu voto de qualidade. Das decisões do júri não cabe recurso.

## 7. FUNCIONAMENTO DO JÚRI

Antes da prova, as fichas de notação serão distribuídas e deverão referir o número de cada jurado e a sua assinatura. Os Jurados verificam e completam, se necessário, as indicações da referida ficha (anexa a este regulamento).

Cada vinho é provado individualmente e não comparativamente.

Cada jurado terá como atribuições apreciar organoleticamente os vinhos, nomeadamente no que respeita ao aspeto, aroma e sabor.

Após a análise sensorial da amostra, cada jurado marca, em cada linha da ficha, a casa correspondente à apreciação da característica em causa.

## 8. CÁLCULO DOS RESULTADOS

A apreciação dos vinhos permitirá julgar e classificar as propriedades organoléticas individuais dos vinhos e a classificação vai de 50 a 100 pontos obtida através da ficha de notação (os vinhos que totalizem classificação inferior a 50 pontos serão rejeitados).

A classificação final de cada vinho resulta da soma dos valores atribuídos por cada Júri.

## 9. PRÉMIOS

Logo após o Concurso e o apuramento dos vencedores, por cada categoria apresentada a concurso, haverá lugar à atribuição dos seguintes prémios pecuniários:

- 1.º classificado - **COLHEITAS OURO – 350€**
- 2.º classificado - **COLHEITAS PRATA – 250€**
- 3.º classificado - **COLHEITAS BRONZE – 150€**

# Prova de Vinho de Arouca

No mesmo local, e após concurso será realizada uma prova de vinho de Arouca não certificado.

Os interessados em participar deverão proceder em conformidade com os pontos 1, 3 e 8 deste regulamento, **estando libertos da obrigatoriedade de apresentação do relatório de ensaio da CVRVV.**

Logo após o Concurso e o apuramento dos vencedores, por cada categoria apresentada a concurso haverá lugar à atribuição dos seguintes prémios pecuniários:

- 1.º classificado – **COLHEITAS HONRA OURO – 150€**
- 2.º classificado - **COLHEITAS HONRA PRATA – 100€**
- 3.º classificado – **COLHEITAS HONRA BRONZE – 50€**

Aos vinhos com pontuação inferior a 50 pontos não serão atribuídos prémios.