

XII Concurso de Vinho Verde de Arouca

2021

REGULAMENTO

1. ÂMBITO E OBJETIVOS

A Câmara Municipal de Arouca é a entidade organizadora deste concurso que integra a programação da Feira das Colheitas, concebida de forma a evitar a propagação da COVID-19, de acordo com o Plano de Contingência da Câmara Municipal de Arouca e em cumprimento das orientações da DGS. Apesar deste ano a Feira das Colheitas não se realizar nos moldes tradicionais, a autarquia considera importante continuar a assinalar e a reconhecer a agricultura como fator económico, social e cultural da nossa região, pelo que se propõe realizar a XII edição do Concurso do Vinho Verde de Arouca, cumprindo as orientações da DGS. Com este concurso pretende-se dar continuidade à promoção do vinho verde como produto regional de importante valor económico, cultural e turístico, dar a conhecer e apresentar ao público, através das novas tecnologias da informação e da comunicação, os vinhos verdes do concelho de Arouca, contribuir para a expansão da cultura do vinho e do enoturismo regional e 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 de Arouca, 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. CONCURSO

O concurso/prova realizar-se-á no **dia 23 de setembro de 2021, às 15h**, em local a designar pela organização.

Logo após a prova/avaliação dos vinhos, serão apurados os resultados e divulgados os vencedores, procedendo-se à respetiva entrega dos prémios, de forma presencial ou outra, a decidir pela autarquia, tendo em conta as condições de saúde pública na data.

O concurso poderá ser realizado com ou sem público, com salvaguarda do cumprimento do distanciamento social e da etiqueta respiratória.

A organização reserva-se ao direito de, em qualquer momento e livre de quaisquer ónus, cancelar o concurso, se as condições de saúde pública assim o exigirem.

4. APRESENTAÇÃO DE CANDIDATURAS

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

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 ser entregues presencialmente na Câmara Municipal de Arouca ou enviados em formato digital para o seguinte email: geral@cm-arouca.pt, **até dia 13 de setembro, inclusive**.

Os elementos entregues para concurso não serão objeto de devolução.

5. ENTREGA DAS AMOSTRAS

A organização do concurso irá recolher as amostras aleatoriamente do lote geral à adega dos produtores concorrentes entre os dias **14 e 21 de setembro**, mediante marcação prévia. 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.

6. CATEGORIAS DOS PRODUTOS

CATEGORIA I Vinho Verde branco

CATEGORIA II Vinho Verde tinto

7. CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

O Júri será constituído por um grupo de elementos em número ímpar (3 ou 5 elementos), com representantes da entidade organizadora e representantes de organismos ligados ao setor vitivinícola.

8. 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).

O Júri analisa sensorialmente e classifica as amostras, preenchendo a ficha de prova internacionalmente reconhecida, sendo os vinhos analisados com a garantia de absoluto anonimato.

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

Cada vinho é provado individualmente e não comparativamente. Após a análise sensorial da amostra, cada jurado marca, em cada linha da ficha, a casa correspondente à apreciação da característica em causa.

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

9. CÁLCULO DOS RESULTADOS

A apreciação dos vinhos permitirá julgar e classificar as propriedades organolépticas 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.

10. PRÉMIOS

Após 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

Será realizada após concurso uma prova de vinho de Arouca não certificado.

Os interessados em participar deverão proceder em conformidade com os pontos 1, 3, 4, 5 e 6 deste regulamento, **estando libertos da obrigatoriedade de apresentação do relatório de ensaio da CVRVV.**

Após 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.