



Ministério da Agricultura,
Mar, Ambiente e
Ordenamento do Território

DRAP Algarve
Direcção Regional
de Agricultura e Pescas
do Algarve



amar
a terra

V CONCURSO

“DE VINHOS DO ALGARVE”

REGULAMENTO



Lagoa, 18 de agosto de 2012

CONCURSO “DE VINHOS DO ALGARVE”

Objectivos:

Com a realização do concurso de vinhos produzidos no Algarve, a Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve, pretende contribuir para a valorização dos vinhos, através da sua avaliação, sob a forma de “prova cega”, realizada por um júri constituído por provadores com experiência e capacidade reconhecidas.

O concurso, ao avaliar e reconhecer a qualidade dos vinhos, contribui para a sua divulgação e pretende ainda:

- a) Incentivar a produção de vinhos com qualidade na região;
- b) Estimular o consumo de vinhos de qualidade produzidos no Algarve, quer no mercado interno quer no externo;
- c) Integrar vinhos de qualidade, produzidos no Algarve, em acções de divulgação a nível nacional e internacional, no país e no estrangeiro, juntamente com outros vinhos portugueses;
- d) Valorizar o vinho como parte relevante do património cultural da região.

1 – Âmbito do concurso

O concurso aplica-se aos vinhos DOP, aos vinhos regionais (vinhos com IGP “Algarve”), brancos, tintos e rosados produzidos no Algarve, engarrafados e rotulados de acordo com a legislação em vigor.

2 – Condições de admissão

a - Concorrentes

1. Os concorrentes devem estar inscritos na CVRA, ser titulares de marcas de vinho, ou estarem devidamente autorizados pelos seus titulares a inscrevê-las no concurso;
2. Não devem ter sido condenados disciplinarmente pela CVRA ou outras entidades com competência na matéria, desde 1 de janeiro do ano imediatamente anterior à data do concurso.

4. A todos os concorrentes serão atribuídos diplomas de participação. Cada diploma terá inscrita a designação exata do vinho avaliado e do produtor. No caso dos vinhos premiados, o diploma conterá também a designação do prémio obtido;
5. Os prémios serão atribuídos aos vinhos, de acordo com as categorias e classes em que se integram, desde que obtenham as seguintes pontuações:

88 a 100 pontos – Medalha de Ouro

78 a 87 pontos - Medalha de Prata

6. Ao vinho mais pontuado de cada classe será atribuído o **Prémio Excelência**.
7. Aos vinhos premiados será atribuído um selo autocolante identificativo do prémio obtido, que deve ser apostado somente nas garrafas do vinho correspondente aos lotes cujas amostras foram submetidas ao concurso; adquirido pelo concorrente, junto da organização.
8. Cada concorrente com vinho premiado deverá solicitar à entidade organizadora, os selos identificativos do prémio; até **30 de setembro**, assumindo os custos da sua produção.
9. Cada concorrente deverá ceder, gratuitamente, à entidade organizadora, pelo menos 4 garrafas dos vinhos premiados, para divulgação em eventos, designadamente em feiras e exposições;
10. Os resultados do concurso serão comunicados aos produtores dos vinhos premiados no dia **18 de agosto**.
11. Os resultados do concurso serão também divulgados na comunicação social;
12. Os prémios serão entregues aos produtores no dia **18 de agosto**.



c – Júri técnico

1. O júri técnico integrará individualidades nacionais e /ou internacionais de reconhecido mérito na área enológica e membros de “câmaras de provadores”, competindo-lhe a apreciação organoléptica e a avaliação dos vinhos admitidos a concurso, através de “prova cega” dos mesmos;
2. O júri técnico, nomeado pela entidade organizadora, deverá ser constituído por um número ímpar de elementos, com o mínimo de 7, sendo um deles o presidente;
3. O júri analisará cada amostra de vinho e classificá-la-á, preenchendo uma ficha de prova internacionalmente reconhecida (baseada no regulamento do O.I.V.);
4. O presidente do júri técnico usará o seu voto de qualidade, sempre que se verifique um empate na classificação das amostras;
5. Das decisões do júri técnico não haverá recurso.

7 – Prémios

1. Serão atribuídos prémios aos vinhos com melhores classificações;
2. Os prémios a atribuir serão os seguintes:
 - **Grande Medalha de Ouro (Prémio Excelência)**
 - Medalha de Ouro
 - Medalha de Prata
3. A soma do número de prémios atribuídos aos vinhos não deve ser superior a 25% do número total das amostras submetidas a avaliação;

b – Vinhos

1. Serão admitidos a concurso os vinhos produzidos na região, que cumpram os requisitos referidos no presente regulamento;
2. Os vinhos devem ser apresentados a concurso engarrafados, com as características físico-químicas e organolépticas legais, cumprindo de igual modo as exigências legais referentes à produção, armazenagem, engarrafamento e rotulagem.
3. Cada produtor/operador poderá apresentar até quatro vinhos em cada classe;
4. Os vinhos a apresentar a concurso devem ser produzidos em adegas devidamente legalizadas.

3 – Amostras para concurso

Por cada um dos vinhos presentes a concurso, deverão ser entregues, no acto da inscrição, as seguintes amostras:

1. Quatro amostras de cada vinho devidamente engarrafado (garrafas de 0,75l, rolhadas com rolhas não recuperáveis, rotuladas e seladas), sendo uma amostra para exposição, duas para avaliação no concurso e a terceira para constituição de *contraprova* no mesmo concurso;
2. Deverão ser enviados 3 rótulos de cada marca de vinho destinado ao concurso;
3. As amostras devem corresponder a vinho de um mesmo lote homogéneo, proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito;
4. Cada lote deve ter no mínimo 1000l, podendo ser excepcionalmente admitidos vinhos de lotes com menos de 1000l, mas não inferiores a 100l, quando a produção for particularmente fraca;
5. Cópia do boletim de análises físico-químicas de cada vinho, aquando da sua certificação, realizadas por Laboratório acreditado.
6. Em cada vinho deve constar o ano de colheita;
7. A entidade organizadora pode recolher, aleatoriamente junto dos

concorrentes, amostras dos lotes, para controlo;

8. Os participantes que não cumprirem o regulamento serão automaticamente excluídos do concurso.

4 – Categorias e Classes dos Vinhos

Os vinhos apresentados a concurso serão agrupados nas seguintes categorias e classes:

1 - Vinhos Brancos, DOP e Regionais

2 - Vinhos Rosados, DOP e Regionais

3 - Vinhos Tintos, DOP e Regionais

5 – Inscrição

1. A Inscrição dos produtores e dos vinhos concorrentes deverá ser feita em fichas a fornecer pela entidade organizadora;
2. A entidade organizadora fornecerá aos produtores, tantas fichas de inscrição quantos os vinhos a apresentar a concurso;
3. O concurso será realizado no dia **18 de agosto**, no Convento S. José em Lagoa, integrado na **FATACIL**.
4. As amostras destinadas ao concurso serão entregues nos dias **15 e 16** de agosto no Secretariado Principal da FATACIL.
5. As inscrições que não satisfaçam todos os requisitos definidos no regulamento, não serão aceites para o concurso.

.3.

6 – Júri do concurso

a – Júri de pré-seleção

1. O júri de pré-seleção, composto por três elementos nomeados pela entidade organizadora, deverá ter as seguintes funções:
 - verificar se as fichas de inscrição estão de acordo com as condições de admissão a concurso;
 - verificar se as amostras cumprem as normas legais em vigor, bem como as restantes condições deste regulamento (ano de colheita, rotulagem, selos de garantia, boletim de análises...);
 - agrupar as amostras por categorias e classes, consoante os tipos de vinho a concurso;
 - comunicar aos produtores concorrentes, por escrito, a não aceitação de amostras, com a devida justificação, sempre que não sejam cumpridas as regras definidas no regulamento.

b – Júri de controlo

1. O júri de controlo, composto por um presidente e dois secretários nomeados pela entidade organizadora, deverá ter as seguintes funções:
 - garantir o perfeito funcionamento do concurso, desde a preparação, a avaliação dos vinhos e a divulgação dos resultados;
 - garantir o anonimato dos vinhos submetidos a apreciação;
 - controlar a organização da prova dos vinhos;
 - controlar o apuramento dos resultados;
 - garantir a realização de uma segunda prova de uma amostra, quando haja grandes diferenças de pontuação nas notações dadas;
 - comunicar os resultados obtidos na avaliação dos vinhos.

.4.