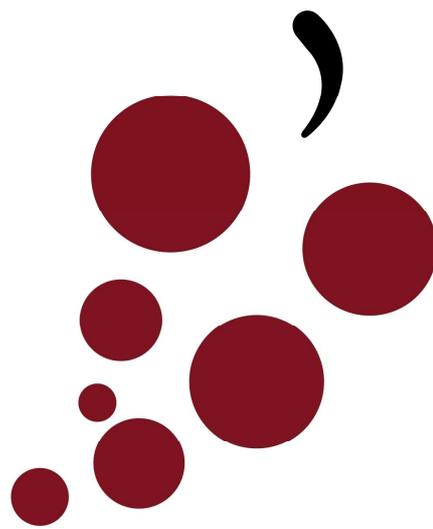


REGULAMENTO

**Concurso Nacional
de Vinhos**

2011



O **Concurso Nacional de Vinhos** terá uma periodicidade anual, tendo como:

1. OBJECTIVOS

- Estimular a produção de Vinhos de qualidade.
- Valorizar o nível técnico e comercial dos Vinhos participantes.
- Actualizar anualmente o Regulamento, com base nas alterações legislativas nacionais e comunitárias.
- Potenciar sinergias que ajudem à promoção dos Vinhos Portugueses nos diferentes canais nacionais e internacionais, através da criação da OCN (Organização do Concurso Nacional), integrando os parceiros institucionais e entidades privadas, ligados ao sector.
- Dar conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos com direito às diversas Denominações de Origem e Indicações Geográficas.
- Desenvolver acções promocionais, em Portugal e no estrangeiro, dos Vinhos com melhores avaliações em Concurso, em parceria com a Viniportugal ou outras entidades.
- Incentivar o espírito do programa “**Wine in Moderation**”.
- Contribuir para a expansão da Cultura do Vinho em geral, através de iniciativas ligadas aos programas de Turismo e Gastronomia.

2. PRODUTOS ADMITIDOS

a) O concurso está aberto aos vinhos produzidos em Portugal com direito a **Denominação de Origem (DO)** ou **Indicação Geográfica (IG)** para as seguintes categorias: **Tranquilos, Espumantes, Licorosos** que cumpram a legislação nacional e comunitária em vigor.

b) Para a mesma denominação social, cada concorrente apenas pode apresentar a concurso um número máximo de **8 vinhos diferentes**.

c) Todos os vinhos devem ser engarrafados e indicar na rotulagem, aprovada pela respectiva entidade certificadora, a sua **origem e ano de colheita**.

d) Os vinhos a concurso devem corresponder a um único lote homogéneo, proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito e devem estar disponíveis para o mercado, numa quantidade mínima de **2.000 Litros**,

ostentando os correspondentes selos de certificação e munidos de dispositivo de fecho não recuperável, pelo que a Direcção do Concurso aconselha os produtores concorrentes a inscreverem-se com uma quantidade mínima de cada vinho, de 3.000 litros/4.000 garrafas, excepto para a categoria de Vinhos Colheita Tardia – **cód. 28 e 65**.

3. AMOSTRAS

a) No acto da inscrição e por cada vinho a concurso deverão ser enviadas **6 amostras** (com um volume mínimo de 4,5L e em embalagens até 0,75L) para o **Secretariado do C.N.V. – no Centro Nacional de Exposições – Quinta das Cegonhas em Santarém**, até ao dia **21 de Abril de 2011**.

A Organização, se assim o entender, poderá recolher, nas instalações do concorrente ou no mercado, mais 3 amostras de cada vinho, para o caso dos vinhos premiados.

b) Cada concorrente deverá liquidar no acto da inscrição, por cada vinho a concurso, os seguintes valores:

Um único vinho a concurso: 100 € + IVA

Dois ou mais vinhos a concurso: 75 € por vinho + IVA

c) O **boletim de inscrição** e o **boletim de empresa** (Anexo 1) é acompanhado por um **boletim de análise físico-química** (actualizado – da última certificação), devidamente **validado pela C.V.R.**. Este boletim deve ser entregue no acto de entrega das amostras ou enviado por e-mail, para cnve@cap.pt.

4. JÚRIS

a) Os membros do Júri são seleccionados em função da sua capacidade reconhecida no mundo dos vinhos e da gastronomia e avaliarão todos os vinhos em prova cega.

b) O **Presidium** é o órgão que superintende todos os júris, sendo constituído pelo Presidente do CNV (escolhido pela Direcção do Concurso), por um membro da A.P.E., por um técnico do I.V.V., por um técnico da DRAPN e por especialistas reconhecidos em Enogastronomia, seleccionados de acordo com a O.C.N..

c) Os júris são constituídos, maioritariamente, por enólogos, *sommeliers* e jornalistas da especialidade, cozinheiros, profissionais da área da comercialização de vinhos ou enófilos, sendo o presidente de cada júri um **enólogo** indicado pela Direcção do Concurso.

Os membros dos júris “não enólogos”, são seleccionados entre os **especialistas reconhecidos** em matéria de degustação pela sua competência no **sector da produção, comercialização, consumo e comunicação social**.

d) As notas de cada Presidente de Júri são contabilizadas na avaliação da amostra, com um peso igual às restantes notas atribuídas pelos outros membros do seu Júri.

e) Cada júri compreende **7 membros qualificados**, sendo o seu **Presidente**, que deve ser um **enólogo**, designado pela Direcção do Concurso.

No conjunto, cada júri é constituído por **4 enólogos nacionais e/ou estrangeiros e 2 elementos da comunicação social especializada, sommeliers, da área do marketing do vinho e/ou enófilos.**

O número total de júris é fixado em função do número de amostras apresentadas a concurso.

5. FICHA DE PROVA

A ficha de prova (Anexo 2) utilizada, baseia-se neste regulamento e nos concursos internacionais de vinhos. Encontra-se informaticamente adaptada pela Organização. A pontuação final resultará da média aritmética das classificações dos provadores, com a exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta).

6. PRÉMIOS

a) O número de medalhas atribuídas cumpre com o previsto nos termos da legislação em vigor.

b) O total das medalhas atribuídas às amostras que receberem os melhores resultados, não deve ultrapassar **25%** do número total de vinhos a concurso. Mais ainda, a percentagem de medalhas atribuídas à categoria de Licorosos não deve ser superior a **25%** do número total de vinhos inscritos, nessa categoria, o que deve ser entendido como salvaguarda do rigor e da imagem do Concurso.

c) Aos vinhos que em sede de Júri de Prova, tenham obtido pontuação conforme às abaixo referenciadas, serão atribuídos os seguintes prémios:

- *Vinhos Tranquilos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos*

1. 89 a 100 pontos - MEDALHA de OURO, com Diploma

2. 80 a 88 pontos - MEDALHA de PRATA, com Diploma

Haverá ainda um **Prémio PRESTÍGIO** por categoria que, em sede de Júri Final, seja escolhido e classificado entre os Medalhas de Ouro, **não podendo exceder 25% destas.**

d) Aos vinhos que em sede de Júri de Prova, tenha sido atribuída uma pontuação igual ou superior a 80 pontos, mas que, devido ao limite de 25% de vinhos premiados, não tenham obtido Medalha de Prata, será atribuído um Diploma de Mérito. O número total de **Diplomas de Mérito** não poderá exceder 25% do número de vinhos neste grupo e os mesmos serão atribuídos aos que, de entre estes, tenham a melhor pontuação.

7. MENÇÃO DAS MEDALHAS ATRIBUÍDAS

Cada diploma atribuído pelo C.N.V.2011, certifica as medalhas obtidas por cada vinho. Este diploma tem inscrito a designação exacta da amostra que obteve a medalha.

A organização apenas disponibilizará aos interessados, os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar em rótulos ou contra - rótulos, em número correspondente ao volume indicado **como quantidade mínima disponível declarada.**

O preço de cada medalha autocolante será de 0,020 € + IVA.

8. REGRAS GERAIS

- Os resultados do concurso não terão direito a recurso.
- Toda a informação declarada nas fichas – B.I e B.E (Anexo 1) é da inteira responsabilidade dos signatários.
- A Organização pode controlar a veracidade das informações contidas nas fichas – BI e BE (Anexo 1), por todo o meio legal.
- **A Organização, obriga-se a preservar as características dos vinhos inscritos, através de logística ajustada e controlo das condições de conservação.**
- A participação neste Concurso, implica a aceitação das cláusulas do presente regulamento.

9. CATEGORIAS

Os organizadores reservam o direito de suprimir as categorias que não comportem um número mínimo de 8 vinhos, sendo os vinhos integrados na categoria mais próxima

Cada amostra só pode estar inscrita numa única categoria.

O presente regulamento do **C.N.V.2011**, dirige-se exclusivamente aos produtores das categorias seguintes:

CATEGORIA A – “DOP”

VINHOS BRANCOS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO₂ inferior a 1bar a 20°C.

Código

- 1 Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*
- 2 Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

VINHOS BRANCOS – Espumantes

Estes vinhos têm de apresentar uma pressão de CO₂ igual ou superior a 3bar a 20°C.

Código

- 3 Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*
- 4 Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*
- 5 Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*

- 6** Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*
- 7** Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*
- 8** Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*
- 9** Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

VINHOS ROSÉS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO₂ inferior a 1bar a 20°C.

Código

- 10** Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*
- 11** Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

VINHOS ROSÉS – Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de CO₂ igual ou superior a 3bar a 20°C.

Código

- 12** Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*
- 13** Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*
- 14** Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*
- 15** Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*
- 16** Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*
- 17** Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*
- 18** Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

VINHOS TINTOS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO₂ inferior a 1bar a 20°C.

Código

19 Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*

20 Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

VINHOS TINTOS – Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de CO₂ igual ou superior a 3bar a 20°C.

Código

21 Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*

22 Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*

23 Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*

24 Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*

25 Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*

26 Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*

27 Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

VINHOS COLHEITA TARDIA

Código

28 Vinhos DOP com características organolépticas específicas, produzidos com uvas com sobrematuração, sobre as quais se desenvolveu o fungo *Botrytis cinerea* spp., em condições que provocam a podridão nobre de acordo com a portaria 924/2004 de 26 de Julho.

VINHOS LICOROSOS

Concorrem nesta categoria os vinhos licorosos com teor alcoólico adquirido > 15 e ≤ 22 % vol.

Código

29 Subgrupo de vinhos licorosos Tintos

- 30** Subgrupo de vinhos licorosos Brancos
- 31** Subgrupo de Moscatel - ***Moscatel de Setúbal, Setúbal e Moscatel do Douro*** – Vinhos brancos
- 32** Subgrupo de Moscatel - ***Moscatel de Setúbal e Setúbal*** – Vinhos tintos
- 33** Subgrupo de Vinho do Porto ***Vintage*** e ***Single Quinta Vintage*** jovens, posterior a 2000.
- 33A** Subgrupo de Vinho do Porto ***Vintage*** e ***Single Quinta Vintage*** em evolução anterior a 2000.
- 34** Subgrupo de Vinho do Porto ***Ruby*** (*Ruby Reserva, LBV, e Ruby*)
- 35** Subgrupo de Vinho do Porto ***Tawny*** (*Reserva, 10 anos, 20 anos, 30 anos, 40 anos, Colheita e Tawny*)
- 36** Subgrupo de Vinho do Porto – **Brancos** (*Reserva, 10 anos, 20 anos, 30 anos ou 40 anos*)
- 37** Subgrupo de **Vinhos da Madeira, Açores e Carcavelos**

CATEGORIA B – “IGP”

VINHOS BRANCOS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO₂ inferior a 1bar a 20°C.

Código

- 38** Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*
- 39** Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

VINHOS BRANCOS – Espumantes

Estes vinhos terão de apresentar uma pressão de CO₂ superior a 3bar a 20°C.

Código

- 40** Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*
- 41** Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*
- 42** Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*
- 43** Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*

44 Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*

45 Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*

46 Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

VINHOS ROSÉS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO₂ inferior a 1bar a 20°C.

Código

47 Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*

48 Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

VINHOS ROSÉS – Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de CO₂ superior a 3bar 20°C.

Código

49 Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*

50 Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*

51 Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*

52 Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*

53 Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*

54 Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*

55 Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

VINHOS TINTOS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO₂ inferior a 1bar a 20°C.

Código

56 Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*

57 Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

VINHOS TINTOS – Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de CO₂ superior a 3bar a 20°C.

Código

58 Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*

59 Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*

60 Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*

61 Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*

62 Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*

63 Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*

64 Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

10. BOLETIM DE INSCRIÇÃO e BOLETIM DE EMPRESA — Anexo 1

11. FICHAS DE PROVA – Anexo 2

12. OMISSÕES

Os casos não previstos neste regulamento serão apreciados com base nas normas nacionais para os concursos de vinhos.

Anexo 1



BOLETIM DE INSCRIÇÃO

(A emitir até 22/04/2011)

PARTICIPAÇÃO CONCURSO NACIONAL DE VINHOS:

Preenchimento obrigatório

Marca comercial completa: _____ **Colheita:** _____

Denominação de Origem: DOP IGP **Região:** _____

Quantidade (Comercializável / Stock): _____ Litros

Código da categoria escolhida: _____

Preencher categoria, conforme lista do regulamento

Açúcares Redutores:

até 4 g/l mais de 4g/l

Branco

Tinto

Rosé

Vinho Licoroso

Preenchimento facultativo *

Preço do vinho (p.v.p.): **Inferior a 5€** **Entre 5€ a 10€** **Superior a 10€**

Principais pontos de venda do vinho em Portugal (a incluir na revista):

Dos seguintes mercados, assinale aqueles onde está presente:

Angola

Brasil

Canadá

China

EUA

Dos seguinte mercados, numere de 1 a 5, por ordem de interesse, aqueles em que deseja investir:

Angola

Brasil

Canadá

China

EUA

* Nota – apesar de facultativos, os dados solicitados, são da máxima importância para a organização, dado o interesse dos mesmos para promoção nos mercados nacionais e estrangeiros.

COLAR O RÓTULO AQUI

Colar um rótulo do produto apresentado.
Se a garrafa for serigrafada ou pintada, envie juntamente uma imagem da mesma.

Anexo 2



FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL OIV / UIOE
FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE
TASTING EVALUATION SHEET

VINHOS EFERVESCENTES VINS EFFERVESCENTS SPARKLING WINES		Excelente Excellent Excellent	Muito Bom Très Bon Very Good	Bom Bon Good	Regular Satisfaisant Fair	Insuficiente Insatisfaisant Unsatisfactory	OBSERVAÇÕES REMARQUES REMARKS
VISTA VUE APPEARANCE	Limpidez/Limpidité/Limpidity	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	Cor/Couleur/Colour	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	Efervescência/Effervescence	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
OLFACTO	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
ODORAT	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
SMELL	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	
GOSTO GOÛT TASTE	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	
	Persistência/Persistence/Persistence	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
Apreciação Global / Judgement Global Overall		<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	
Eliminado/Éliminé/Disqualified							
TOTAL							

Nº Proveedor Nº du Dégusteur Nº of the Taster	
Série	
Amostra Echantillon Sample	
Nº do Júri Nº du Jury Nº Commission	
Assinatura do Proveedor Signature du Dégustateur Judge Signature	
Assinatura do Presidente Signature du Président President Signature	



FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL OIV / UIOE
FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE
TASTING EVALUATION SHEET

	VINHOS TRANQUILOS VINS TRANQUILES STILL WINES	Excelente Excellent Excellent	Muito Bom Très Bon Very Good	Bom Bon Good	Regular Satisfaisant Fair	Insuficiente Insatisfaisant Unsatisfactory	OBSERVAÇÕES REMARQUES REMARKS
VISTA VUE APPEARANCE	Limpidez/Limpidité/Limpidity	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	Cor/Couleur/Colour	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
OLFACTO	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
ODORAT SMELL	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	
GOSTO GOÛT TASTE	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10	
	Persistência/Persistence/Persistence	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
	Apreciação Global / Judgement Global	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	
	Eliminado/Éliminé/Disqualified						
TOTAL							

Nº Proveedor Nº du Dégusteur Nº os the Taster	
Série	
Amostra Echantillon Sample	
Nº do Júri Nº du Jury Nº Commission	
Assinatura do Proveedor Signature du Dégustateur Judge Signature	
Assinatura do Presidente Signature du Président President Signature	