

# REGULAMENTO do “Concurso de Vinhos de Lisboa”



## **Artigo 1º** (Organização)

A Confraria dos Enófilos da Estremadura, numa iniciativa conjunta com a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa entidade oficialmente reconhecida para efectuar o controlo de todas as operações de realização do concurso, organiza o concurso de vinhos e aguardentes da Região Vitivinícola de Lisboa que se encontrem no mercado, com a designação “Concurso de Vinhos de Lisboa” de acordo com as categorias definidas no Artigo 7º.

## **Artigo 2º** (Comissão Executiva)

1. O concurso é coordenado por uma Comissão Executiva, constituída por:
  - ◆ Grão-Mestre da Confraria
  - ◆ Grão-Escanção da Confraria
  - ◆ Presidente da Direcção da CVRLx
  - ◆ Técnico do Serviço de Controlo e Certificação da CVRLx
  - ◆ Coordenador da Câmara de Provedores da CVRLx.
  
2. A esta Comissão Executiva compete:
  - decidir a aceitação dos vinhos a concurso, após verificação das condições gerais de admissão;
  - classificar as amostras recebidas dentro das categorias do concurso;
  - garantir para todos os vinhos sujeitos a concurso as indispensáveis condições de anonimato;
  - assegurar a confidencialidade de todos os dados e resultados até ao termo do concurso;
  - convocar o Júri Especial.

## **Artigo 3º** (Periodicidade)

O concurso terá realização anual.

## **Artigo 4º** (Concorrentes)

Podem concorrer todos os produtores e engarrafadores da Região Vitivinícola de Lisboa, singulares ou colectivos, que engarrafem os seus produtos vînicos, com aposição de marca comercial e rotulagem aprovada pela CVR Lisboa, nos termos da legislação comunitária e nacional em vigor, e que cumpram as exigências legais.

**Artigo 5º**  
(Área Geográfica)

Podem ser admitidos a Concurso, os produtos v\u00ednicos produzidos na \u00e1rea geogr\u00e1fica da Regi\u00e3o Vitivin\u00edcola de Lisboa, entendida na acep\u00e7\u00e3o das Portarias n.º 426/09, de 23 de Abril e n.º 1393/09, de 27 de Novembro de 2009.

**Artigo 6º**  
(Condi\u00e7\u00f5es Gerais de Admiss\u00e3o)

1. S\u00e3o admitidos a concurso todos os lotes de produtos v\u00ednicos certificados pela CVRLx, como:

- a) Vinhos com Denomina\u00e7\u00e3o de Origem “Alenquer”, “Arruda”, “Bucelas”, “Carcavelos”, “Colares”, “Encostas D’Aire”, “\u00d3bidos” e “Torres Vedras”
- b) Vinhos com Indica\u00e7\u00e3o Geogr\u00e1fica “Lisboa”
- c) Aguardentes com Denomina\u00e7\u00e3o de Origem “Lourinh\u00e3”

2. S\u00e3o admitidos a concurso os vinhos e aguardentes que respeitem as condi\u00e7\u00f5es da respectiva categoria, estabelecidas por diploma legal, e que se encontrem engarrafados e rotulados no mercado, segundo as normas em vigor.

3. Os vinhos e aguardentes propostos a concurso devem:

- a) pertencer a um \u00fanico lote homog\u00e9neo proveniente do mesmo dep\u00f3sito;
- b) apresentar-se dispon\u00edveis numa quantidade de, pelo menos, 1.000 litros, e colocados para introdu\u00e7\u00e3o no consumo em recipientes de volume nominal inferior ou igual a 2 \u00e9, devidamente rotulados de acordo com as normas nacionais e comunit\u00e1rias, ostentando o nome da denomina\u00e7\u00e3o de origem ou da indica\u00e7\u00e3o geogr\u00e1fica que lhe \u00e9 reconhecida, o ano de colheita e dotados de um dispositivo de fecho n\u00e3o recuper\u00e1vel.

4. Cada concorrente pode apresentar a concurso, em cada categoria, tantos vinhos e aguardentes quantos os tipos e marcas, independentemente do ano da colheita.

**Artigo 7º**  
(Vinhos a Concurso - Categorias)

S\u00e3o estabelecidas as seguintes classes e categorias:

1. Classe I – Vinhos Tranquilos

Categoria I - Vinhos Brancos

- 1 – Vinhos com um teor de a\u00e7\u00facares n\u00e3o superior a 4 gramas/litro
- 2 – Vinhos com um teor de a\u00e7\u00facares superior a 4 gramas/litro mas n\u00e3o superior a 12 gramas/litro
- 3 – Vinhos com um teor de a\u00e7\u00facares superior a 12 gramas/litro mas n\u00e3o superior a 45 gramas/litro
- 4 – Vinhos com um teor de a\u00e7\u00facares igual ou superior a 45 gramas/litro

Categoria II - Vinhos Rosados

- 5 – Vinhos com um teor de açúcares não superior a 4 gramas/litro
- 6 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 4 gramas/litro mas não superior a 12 gramas/litro
- 7 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 12 gramas/litro mas não superior a 45 gramas/litro
- 8 – Vinhos com um teor de açúcares igual ou superior a 45 gramas/litro

Categoria III - Vinhos Tintos

- 9 – Vinhos com um teor de açúcares não superior a 4 gramas/litro
- 10 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 4 gramas/litro mas não superior a 12 gramas/litro
- 11 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 12 gramas/litro mas não superior a 45 gramas/litro
- 12 – Vinhos com um teor de açúcares igual ou superior a 45 gramas/litro

2. Classe II - Vinhos Espumantes

- 13 – Vinhos com um teor de açúcares inferior a 3 gramas por litro (bruto natural)
- 14 – Vinhos com teor de açúcares compreendido entre 0 e 6 gramas litro (extra bruto)
- 15 – Vinhos com teor de açúcares inferior a 12 gramas por litro (bruto)
- 16 – Vinhos com teor de açúcares compreendido entre 12 e 17 gramas por litro (extra seco)
- 17 – Vinhos com teor de açúcares compreendido entre 17 e 32 gramas por litro (seco)
- 18 – Vinhos com teor de açúcares compreendido entre 32 e 50 gramas por litro (meio seco)
- 19 – Vinhos com teor de açúcares compreendido entre 32 e 50 gramas por litro (doce)

3. Classe III - Vinhos Licorosos

- 20 – Vinhos com teor de açúcares compreendido entre 17,5 e 40 gramas por litro (Extra seco)
- 21 – Vinhos com teor de açúcares compreendido entre 40 a 65 gramas por litro (Seco)
- 22 – Vinhos com teor de açúcares compreendido entre 65 a 85 gramas por litro (Meio doce)
- 23 – Vinhos com teor de açúcares compreendido entre 85 a 130 gramas por litro (Doce)
- 24 – Vinhos com teor de açúcares superior a 130 gramas por litro (Muito doce ou lágrima)

4. Classe IV - Aguardente com Denominação de Origem

**Artigo 8º**  
(Inscrição)

1. A Confraria dos Enófilos da Estremadura e a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa divulgam o concurso de forma adequada junto de todos os produtores e engarrafadores, indicando a data limite de apresentação das candidaturas, da recepção das amostras e do custo da inscrição.
2. A realização do concurso deverá ser anunciada, pelo menos, num jornal de cada um dos distritos de Lisboa e Leiria.
3. Os interessados deverão efectuar a sua inscrição utilizando para o efeito o modelo de ficha anexo, respeitando as datas estipuladas, indicando a classe e a categoria, o ano de colheita e a quantidade engarrafada.
4. No acto da inscrição deverão os concorrentes entregar o valor da taxa de inscrição.
5. As amostras, em número de seis por cada categoria e espécie, serão entregues pelo concorrente na Sede da CVRLx, devidamente identificadas, até à semana seguinte à data limite fixada para a inscrição e cada amostra deverá ser acompanhada de uma cópia do certificado de análise do respectivo processo de certificação e do pagamento da inscrição.

**Artigo 9º**  
(Controlo de Amostras)

As amostras são codificadas de forma a permitir o seu anonimato, previamente a qualquer acção de apreciação.

**Artigo 10º**  
(Prova organoléptica)

1. Todas as amostras de vinho admitidas a concurso, são examinadas em competição com outros vinhos da mesma categoria.
2. A primeira prova cega de todos os vinhos será efectuada pela Câmara de Provedores da CVRLx que utilizará a sua ficha de prova, com classificação de 0 a 20 valores e que seleccionará as amostras que obtenham nota igual ou superior a 14 valores, para serem submetidas à segunda prova cega pelo Júri Especial definido no Artigo 11º, que utilizará a Ficha da O.I.V. com pontuação de 0 a 100.

**Artigo 11º**  
(Constituição e Funcionamento do Júri Especial)

1. O Júri Especial será constituído por 15 elementos e tem a seguinte composição:
  - 1 elemento indicado pela Associação Portuguesa de Enologia
  - 1 elemento indicado pela Associação dos Escanções de Portugal
  - 1 elemento indicado pela Associação Portuguesa de Jovens Enófilos

- 2 elementos da Confraria dos Enófilos da Estremadura indicados pela Cúria Báquica da Confraria
  - 2 elementos da Câmara de Provedores da CVRLx indicados pela Direcção da CVRLx
  - 2 jornalistas de Revistas da Especialidade, convidados pela Comissão Executiva do Concurso
  - 2 enólogos de reconhecido mérito a nível nacional, convidados pela Comissão Executiva do Concurso
  - 4 elementos das Câmaras de Provedores de outras CVRs.
2. O Júri só pode deliberar com o mínimo de 10 elementos.
  3. A Comissão Executiva do Concurso assegurará a recolha das classificações, descodificará as amostras e divulgará os resultados obtidos.
  4. No caso de ocorrerem, no decurso das provas, situações não previstas nas presentes normas, compete à Comissão Executiva referida no Artigo 2º a sua resolução.

**Artigo 12º**  
(Prémios)

São atribuídos prémios por cada uma das respectivas classes e categorias conforme o seguinte quadro:

Grande Medalha de Ouro	96 – 100 pontos
Medalha de Ouro	88 – 95 pontos
Medalha de Prata	83 – 87 pontos

A soma de todas as medalhas atribuídas às amostras que tenham obtido os melhores resultados não poderá ultrapassar 30 % do total das amostras apresentadas a concurso.

**Artigo 13º**  
(Divulgação de resultados)

A Confraria dos Enófilos da Estremadura e a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa tornarão públicos os resultados, após a conclusão da apreciação e em cerimónia adequada à dignidade do concurso.

Das decisões não haverá possibilidade de reclamação ou recurso.

**Artigo 14º**  
(Referência aos Prémios)

A referência ao prémio atribuído poderá ou não constar na rotulagem do recipiente do vinho respectivo, sendo obrigatória a correcta identificação do concurso a que diz respeito e mediante prévia autorização da CVR Lisboa e da Confraria dos Enófilos da Estremadura. Apenas poderão ser disponibilizados aos interessados os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar na rotulagem, em número correspondentes ao volume declarado na ficha de inscrição.

# ANEXOS