

# 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 (Periodicidade)

O concurso terá realização anual.

## Artigo 3º (Concorrentes)

Podem concorrer todos os produtores e engarrafadores da Região Vitivinícola de Lisboa, singulares ou colectivos, que engarrafem os seus produtos vnicos, 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 4º (Área Geográfica)

Podem ser admitidos a Concurso, os produtos vnicos produzidos na área geográfica da Região Vitivinícola de Lisboa, entendida na acepção **da Portaria n.º 130/2014. D.R. n.º 120, Série I de 2014-06-25.**

## Artigo 5º (Condições Gerais de Admissão)

1. São admitidos a concurso todos os lotes de produtos vnicos certificados pela CVRLx, como:

- a) Vinhos com Denominação de Origem “Alenquer”, “Arruda”, “Bucelas”, “Carcavelos”, “Colares”, “Encostas D’Aire”, “Óbidos” e “Torres Vedras”
- b) Vinhos com Indicação Geográfica “Lisboa”
- c) Aguardentes com Denominação de Origem “Lourinhã”

2. São admitidos a concurso os vinhos e aguardentes que respeitem as condições 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 único lote homogéneo proveniente do mesmo depósito;
- b) apresentar-se disponíveis numa quantidade de, pelo menos, 1.000 litros, e colocados para introdução no consumo em recipientes de volume nominal inferior ou igual a 2 ℓ, devidamente rotulados de acordo com as normas nacionais e comunitárias, ostentando o nome da denominação de origem ou da indicação geográfica que lhe é reconhecida, o ano de colheita e dotados de um dispositivo de fecho não recuperável.

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 6º**

(Vinhos a Concurso - Categorias)

São estabelecidas as seguintes classes e categorias:

#### **1. Classe I – Vinhos Tranquilos**

##### ***Categoria I - Vinhos Brancos***

- 1 – Vinhos com um teor de açúcares não superior a 4 gramas/litro
- 2 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 4 gramas/litro mas não superior a 12 gramas/litro
- 3 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 12 gramas/litro mas não superior a 45 gramas/litro
- 4 – Vinhos com um teor de açúcares 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**

## **4. Classe IV - Aguardente com Denominação de Origem**

### **Artigo 7º**

(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 8º**

(Controlo de Amostras)

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

### **Artigo 9º**

(Júri de Admissão)

1. A admissão de vinhos a concurso é da responsabilidade de um Júri de Admissão, do qual fazem parte o Coordenador da Câmara de Provedores e um elemento do Departamento de Certificação da CVRLisboa.

2. Compete ao Júri de Admissão, designadamente:

- 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;

### **Artigo 10º**

(Júri de Prova Final)

1. O Júri de Prova Final será constituído por 18 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
- 1 elemento indicado pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
- 2 elementos da Confraria dos Enófilos da Estremadura indicados pela Cúria Báquica da Confraria
- 4 elementos da Câmara de Provedores da CVRLx indicados pela Direcção da CVRLx
- 4 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 de Prova Final terá um número mínimo de 12 elementos. Na prova final será utilizada a Ficha da O.I.V. com pontuação de 0 a 100

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 11º**

(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 12º**

(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 13º**

(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.

### **Notas Finais:**

Número previsível de amostras: Até 150

Datas de realização: O Júri de Prova Final reunir-se-á para avaliação dos vinhos a concurso nos dias 30 e 31 de Maio de 2017, as mesmas podem ainda vir a ser alteradas.