

## REGULAMENTO DO CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL - CVDP (Wines of Portugal Challenge – WOP Challenge)

O Concurso Vinhos de Portugal/Wine of Portugal Challenge, adiante designado por **CVDP** ou **WOP Challenge**, terá uma periodicidade anual.

### 1. OBJECTIVOS

Os objectivos do CVDP / WOP Challenge são os seguintes:

- a) Estimular a produção de vinhos de qualidade;
- b) Valorizar o nível técnico e comercial dos vinhos portugueses;
- c) Potenciar sinergias que ajudem a promoção de vinhos portugueses nos diferentes canais nacionais e internacionais através da criação de um protocolo integrando os parceiros institucionais e entidades privadas ligadas ao sector;
- d) Dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos com direito as diversas Denominações de Origem (DOP) e Indicações Geográficas (IGP) e os vinhos de casta e/ou vinhos ano de colheita;
- e) Incentivar o espírito do programa *Wine in Moderation*;
- f) Contribuir para a expansão da cultura do vinho em geral, através de iniciativas ligadas aos programas de turismo e gastronomia.

### 2. PRODUTOS ADMITIDOS

1. O concurso CVDP / WOP Challenge 2013 é aberto aos vinhos produzidos em Portugal com direito a Denominação de Origem (DOP) ou Indicação Geográfica (IGP), incluindo vinhos monovarietais – Alvarinho e Touriga Nacional - vinhos espumante, vinhos licorosos e vinhos de casta e/ou ano de colheita, nos termos da Portaria nº 199/2010, de 14 de Abril.
2. Somente serão aceites a concurso os vinhos que cumpram a legislação nacional e comunitária em vigor.
3. Para a mesma denominação social, cada produtor pode apresentar o número de amostras de vinhos que entender.
4. Nos termos da legislação em vigor, todos os vinhos devem estar engarrafados e indicar na respectiva rotulagem, aprovada pela entidade certificadora (EC) ou organismo de controlo (OC), a sua origem e ano de colheita;
5. Os vinhos a concurso devem corresponder a um único lote homogéneo proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito, estar disponíveis para o mercado numa quantidade mínima de 2.000 Litros, ostentando os correspondentes selos de certificação e o nome da denominação de origem ou indicação geográfica que lhe é reconhecida, no caso de vinhos com direito a DOP ou IGP.

6. Caso o produto tenha sido embalado especificamente para o CVdP/WOP Challenge, a amostra correspondente deve ser acompanhada de documentos que justifiquem e comprovem a situação.

### 3. REGISTO E INSCRIÇÃO DE AMOSTRAS

1. No acto da inscrição e por cada vinho apresentado a concurso, devem ser enviadas 6 amostras com um volume mínimo de 4,5 litros e embalagens até 0,75 litros para:

#### *Concurso Vinhos de Portugal*

#### *Instalações do CNEMA – Quinta das Cegonhas – Apartado 331 – 2001-904 Santarém*

ou entregues nas **Entidades Certificadoras respectivas, até ao dia 12 de Abril de 2013.**

Para cada amostra, a inscrição deve incluir:

- a) Identificação exacta e completa do produtor;
- b) Designação correta do produto, incluindo cor e ano de colheita, quando aplicável;
- c) Indicação da categoria a que concorre;
- d) Quando possível, a indicação das variedades e sua percentagem no vinho;
- e) Quantidade disponível para venda correspondente à amostra em causa;

E deve ainda ser acompanhada por:

f) Boletim de análise físico-química actualizado, reportando-se à data da última certificação, devidamente validado pela entidade certificadora no caso dos produtos com direito a DOP ou IGP ou por um laboratório acreditado, no caso dos vinhos de casta e/ou ano de colheita.

2. A validação da inscrição implica, obrigatoriamente, o acompanhamento do respectivo boletim de análise físico-química, nos termos da alínea f) do nº anterior, que deve ser inserido no sistema, acompanhando o acto de inscrição, ou enviado por e-mail, para [carlar.concurso@viniportugal.pt](mailto:carlar.concurso@viniportugal.pt) ou [mlouro.concurso@viniportugal.pt](mailto:mlouro.concurso@viniportugal.pt).

3. A inscrição do produtor, acompanhada dos documentos complementares, deve ser realizada electronicamente no seguinte endereço internet [www.concursovinhosdeportugal.pt](http://www.concursovinhosdeportugal.pt).

4. Em alternativa, a inscrição, pode ser efectuada através do boletim de inscrição e enviado via CTT e nesse caso terá um valor acrescido de 10€.

5. As inscrições estão abertas a partir do dia 11 de Fevereiro de 2013 e terminam a 12 de Abril de 2013.

6. Por cada vinho a concurso, o concorrente deve liquidar no ato da inscrição, os seguintes valores:

- a) Um único vinho a concurso: 100 €
- b) Dois ou mais vinhos a concurso: 75 € por vinho

7. As inscrições realizadas até 12 de Março de 2013 beneficiarão de um desconto de 10% sobre o valor inicial sendo que, para beneficiar deste desconto, o processo terá que estar totalmente finalizado, ou seja, com a documentação e amostras entregues e o pagamento efectuado.

**8.** Após a data de 12 de Abril de 2013 a organização poderá ainda aceitar inscrições, até ao dia 24 de Abril, estando a inscrição sujeita a uma penalização de 25% sob o valor inicial a que se refere o ponto 6. a) e b).

**9.** Sobre todos os valores mencionados debitados aplica-se IVA à taxa legal em vigor (23%).

**10.** O pagamento das inscrições poderá ser efectuado por transferência bancária para o

NIB: 0019 0183 00200000083 67

ou por cheque endossado a ViniPortugal.

**11.** As indicações listadas na ficha de inscrição comprometem e responsabilizam o produtor. Porém a Organização reserva-se ao direito de utilizar os meios à sua disposição, para confirmar a veracidade dos produtos a concurso, designadamente no mercado, ou mesmo confirmar junto da entidade certificadora ou do organismo de controlo, as informações apresentadas.

#### **4. ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO GERAL**

##### **1. Controlo, classificação e armazenamento das amostras**

**a)** Posteriormente à recepção das amostras é realizado o controlo, catalogação e armazenamento das mesmas. À organização compete avaliar e corrigir eventuais erros, bem como recusar amostras que não correspondam ao que se encontra definido no presente regulamento.

**b)** Após verificação dos documentos de registo e dos correspondentes certificados de análises, as amostras são classificadas e organizadas em séries para os painéis de prova, tendo em conta as suas características óbvias.

**c)** A organização do concurso assegura que o armazenamento das amostras é efectuado em local adequado, seguro e de acesso controlado, sob condições controladas de temperatura e humidade, de forma a serem garantidas as melhores condições de preservação e confidencialidade.

**d)** A organização compromete-se ainda a realizar todos os esforços para corrigir eventuais erros que possam surgir.

**e)** Em caso de dúvidas ou anomalias que sejam detectadas ao nível da rotulagem, de documentos ou do produto, do cumprimento das condições de inscrição ou diferenças encontradas, a Organização reserva-se ao direito de cancelar o prémio, notificando os serviços oficiais competentes.

##### **2. Organização das sessões de prova**

O anonimato é o princípio fundamental do Concurso.

Nesse sentido:

**a)** A Organização obriga-se a preservar as características de todos os vinhos inscritos, através de logística ajustada e controlo das condições de armazenamento, conservação e serviço.

**b)** Com o objectivo de ser assegurada a total confidencialidade das amostras em prova, em cada sessão, as respectivas amostras são devidamente preparadas e ordenadas em local

adequado e de acesso estritamente reservado, sendo interdita a entrada a qualquer elemento estranho à Organização.

**c)** A Organização obriga-se a garantir que no decurso das sessões de prova, são asseguradas as adequadas condições para o funcionamento dos júris, designadamente no que respeita ao local de realização (acesso reservado, luminosidade e temperatura adequadas, etc.) e serviços de apoio.

**e)** As sessões de prova realizam-se durante a manhã, até sensivelmente às duas da tarde, sendo realizadas 4 séries de amostras, compreendendo aproximadamente 10 amostras por série.

**f)** Durante a prova os jurados devem manter-se em silêncio e evitar gestos ou expressões faciais que possam transmitir as suas impressões relativamente à amostra em prova.

**g)** Aos presidentes de Júri, reserva-se o direito de solicitar uma segunda amostra do vinho em prova caso lhes pareça necessário.

**h)** Aos jurados não lhes é permitido conhecer a identificação do vinho excepto o seu ano de colheita e a categoria em que se insere.

### **3. Apresentação das amostras nas sessões de prova**

**a)** Todos os vinhos são provados individualmente e sem comparações.

**b)** Contudo, no início da 1ª sessão de prova, e com vista à aferição dos palatos, deve ser apresentado a todos os jurados um vinho, de categoria similar à dos vinhos constantes das séries preparadas para a prova. Não sendo um vinho em competição, pode haver alguma discussão sobre o mesmo em cada júri.

**c)** Tratando-se de uma avaliação em prova cega, a amostra apenas é apresentada ao presidente de júri, depois de previamente ter sido introduzida numa manga opaca que apenas deve apresentar de forma visível o seu nº de código e de ter sido retirada a rolha.

**d)** O presidente deve confirmar o código com a listagem da série que lhe foi entregue, e só após a sua indicação pode ser servida aos restantes membros do júri. Cada jurado dispõe de ficha de prova no seu computador com o respectivo código que lhe é apresentado na amostra.

**e)** Com o objectivo de assegurar séries relativamente homogéneas, a ordenação e distribuição das amostras é feita de acordo com uma ordem racional determinada pela organização.

**f)** A Organização fará todos os esforços com vista a assegurar que todos os vinhos possam ser provados à temperatura adequada, designadamente quanto se trate de amostras de uma mesma categoria integradas na mesma série.

### **5. JÚRIS**

**1.** Os membros do Júri são seleccionados em função da sua capacidade reconhecida no mundo dos vinhos e da gastronomia e avaliam todos os vinhos em prova cega.

**2.** O Director Técnico coordena e apoia todos os presidentes de Júri.

3. Os júris são constituídos por enólogos, *sommeliers*, jornalistas, membros das câmaras de provadores das EC ou OC, chefes, profissionais da área da comercialização de vinhos ou enófilos, portugueses ou estrangeiros, sendo o presidente de cada júri seleccionado de entre estes.
4. Cada júri compreende 9 membros qualificados, dos quais pelo menos 2 serão estrangeiros, sendo o Presidente de Júri, nomeado pela direcção do concurso.
5. As notas de cada presidente de júri são contabilizadas na avaliação da amostra, com peso igual as restantes notas atribuídas pelos membros do seu júri.
6. O número total de júris é fixado em função do número de amostras apresentadas a concurso.
7. O Grande Júri é constituído por 5 elementos, todos de elevada reputação internacional, sendo o tutor obrigatoriamente um Português.
8. Para atribuição da Grande Medalha de Ouro, o Grande Júri reunirá no 5º dia para realizar a avaliação de todos os vinhos que obtiveram classificação de Medalha de Ouro.
9. O cumprimento do presente regulamento e seu enquadramento nas normas do OIV, será garantido pela presença de um técnico do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) durante a realização do CVDP/WOP Challenge.

## 6. FICHA DE PROVA

1. A ficha de prova apresenta-se informaticamente adaptada, em *Software* previamente seleccionado pela Organização.
2. A pontuação final resultará da média aritmética das classificações dos provadores, com a exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta).

## 7. PRÉMIOS

1. O número de medalhas a atribuir cumpre com o disposto na alínea d) do artigo 17º da Portaria nº 239/2012, de 9 de Agosto.
2. A soma total das medalhas atribuídas às amostras que receberem os melhores resultados, não pode ultrapassar 25% do número total de vinhos a concurso.
3. Acresce ainda que a percentagem de medalhas atribuídas a qualquer uma das categorias não pode ser superior a 25% do número total de vinhos inscritos, na categoria correspondente, o que deve ser entendido como salvaguarda do rigor e da imagem do Concurso.
4. Aos vinhos que em sede de Júri de Prova, tenham obtido pontuação conforme as abaixo referenciadas, serão atribuídos os seguintes prémios:
  - Vinhos com **90 a 100 pontos e no máximo de 6% dos vinhos inscritos**, atribuição de **MEDALHA de OURO**, com Diploma;
  - Vinhos com **mais de 84 pontos e no máximo de 8% dos vinhos inscritos**, atribuição de **MEDALHA de PRATA**, com Diploma;
  - Vinhos com **mais de 80 pontos e no máximo de 11% dos vinhos inscritos**, atribuição de **MEDALHA de BRONZE**, com Diploma.

3. Os vinhos que tenham obtido na sua pontuação Medalha de Ouro serão submetidos a uma avaliação, a levar a efeito pelo Grande Júri, com vista à atribuição dos Prémios **GRANDE MEDALHA DE OURO por categoria, até ao limite máximo de 25% daquelas.**

4. A atribuição do Prémio GRANDE MEDALHA DE OURO, por categoria, pressupõe a maioria na votação.

5. Será atribuído ao vinho com maior pontuação obtida, de entre os premiados com distinção GRANDE OURO, o prémio "*Wines of Portugal 2013*".

#### **8. MENÇÃO DAS MEDALHAS ATRIBUÍDAS**

1. O diploma atribuído pelo CVDP/WOP Challenge, a cada vinho, valida as medalhas obtidas. Este diploma identifica de forma inequívoca a amostra que obteve a medalha.

2. A organização apenas disponibilizará aos interessados, os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar no rótulo ou contra-rótulo, em número correspondente ao volume declarado na ficha de inscrição.

3. A referência à medalha atribuída pelo CVDP/WOP Challenge apenas será possível através da aposição na rotulagem de etiquetas autocolantes a fornecer pela ViniPortugal.

4. O preço de cada unidade autocolante será de **0,020 € + IVA.**

#### **9. REGRAS GERAIS**

1. Os resultados do concurso não são susceptíveis de direito a recurso.

2. Toda a informação declarada nas fichas B.I e B.E é da inteira responsabilidade dos signatários.

3. A Organização pode controlar a veracidade das informações contidas nas fichas BI e BE, por todo o meio legal.

4. A participação neste Concurso implica a aceitação das cláusulas do presente regulamento.

#### **10. CATEGORIAS DE PROVA**

1. A organização reserva-se ao direito de suprimir as categorias que não comportem um número mínimo de 8 vinhos, situação que a ocorrer será colmatada com a inclusão dos vinhos em causa na categoria mais próxima.

2. Cada amostra só pode estar inscrita numa única categoria.

3. O presente regulamento do CVDP/WOP Challenge dirige-se exclusivamente aos produtores que apresentem vinhos das categorias seguintes:

## **CATEGORIA A – “DOP”, “IGP” e VINHO ANO E/OU CASTA**

### **VINHOS BRANCOS**

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

#### Códigos

- 1 Vinhos com teor de açúcares não superior a 4g/L de açúcares redutores: seco;
- 2 Vinhos com teor de açúcares superior a 4g/L mas não superior a 12g/L: meio-seco;

### **VINHOS ROSADOS ou ROSÉS**

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

#### Códigos

- 10 Vinhos com teor de açúcares não superior a 4g/L: seco;
- 11 Vinhos com teor de açúcares superior a 4g/L mas não superior a 12g/L: meio-seco;

### **VINHOS TINTOS**

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

#### Códigos

- 19 Vinhos com teor de açúcares não superior a 4g/L: seco;
- 20 Vinhos com teor de açúcares superior a 4g/L mas não superior a 12g/L: meio-seco;

## **CATEGORIA B – ESPUMANTES “DOP”, “IGP” e ANO E/OU CASTA**

### **ESPUMANTES BRANCOS**

Os vinhos devem apresentar, a 20°C, uma sobrepressão devida ao CO2 em solução, igual ou superior a 3 bar.

#### Códigos

- 3 Vinhos espumantes com teor de açúcares inferior a 3g/l: bruto natural;
- 4 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 0 e 6g/l: extra-bruto;
- 5 Vinhos espumantes com teor de açúcares inferior a 12g/l: bruto;
- 6 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 12 a 17g/l: extra-seco;
- 7 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 17 a 32g/l: seco;
- 8 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 32 a 50g/l: meio-seco;
- 9 Vinhos espumantes com teor de açúcares superior a 50g/l: doce;

### **ESPUMANTES ROSADOS ou ROSÉS**

Os vinhos devem apresentar, a 20°C, uma sobrepressão devida ao CO2 em solução, igual ou superior a 3 bar.

#### Códigos

- 12 Vinhos espumantes com teor de açúcares inferior a 3g/l: bruto natural;
- 13 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 0 e 6g/l: extra-bruto;
- 14 Vinhos espumantes com teor de açúcares inferior a 12g/l: bruto;
- 15 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 12 a 17g/l: extra-seco;
- 16 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 17 a 32g/l: seco;
- 17 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 32 a 50g: meio-seco;
- 18 Vinhos espumantes com teor de açúcares superior a 50g/l: doce;

### **ESPUMANTES TINTOS**

Os vinhos devem apresentar, a 20°C, uma sobrepressão devida ao CO2 em solução, igual ou superior a 3 bar.

#### Códigos

- 21 Vinhos espumantes com teor de açúcares inferior a 3g/l: bruto natural;
- 22 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 0 e 6g/l: extra-bruto;
- 23 Vinhos espumantes com teor de açúcares inferior a 12g/l: bruto;
- 24 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 12 a 17g/l: extra-seco;
- 25 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 17 a 32g/l: seco;
- 26 Vinhos espumantes com teor de açúcares compreendido entre 32 a 50g: meio-seco;
- 27 Vinhos espumantes com teor de açúcares superior a 50g/l: doce;

### **CATEGORIA C – COLHEITA TARDIA “DOP”, “IGP” e ANO E/OU CASTA**

#### Códigos

28 Vinhos com características organolépticas específicas, produzidos com uvas com sobre maturação.

### **CATEGORIA D – VINHOS LICOROSOS “DOP” ou “IGP”**

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

#### Códigos

- 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, com 6 ou menos anos de idade a partir da data da vindima;
- 33 A** Subgrupo de Vinho do Porto Vintage, em evolução, com mais de 6 anos de idade a partir da data da vindima;
- 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.

#### **CATEGORIA E – VINHOS MONOARIETAIS/ ESTREME “DOP”, “IGP” e ANO E/OU CASTA**

Os vinhos devem apresentar uma sobrepessão devida a CO2 inferior a 1 bar a 20°C

- 38** Vinhos da casta Alvarinho com teor de açúcares não superior a 4g/L: seco
- 39** Vinhos da casta Alvarinho com teor de açúcares superior a 4g/L mas não superior a 12g/L: meio seco
- 40** Vinhos da casta Touriga Nacional com teor de açúcares não superior a 4g/L: seco
- 41** Vinhos da casta Touriga Nacional com teor de açúcares superior a 4g/L mas não superior a 12g/L: meio seco

#### **11. OMISSÕES**

Os casos não previstos no presente regulamento serão apreciados com base no disposto na Portaria nº 239/2012, de 9 de Agosto, e supletivamente, na “Norma dos concursos internacionais de vinhos e bebidas espirituosas de origem vitivinícola” da OIV.