

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 vínicos, 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 vínicos produzidos na área geográfica da Região Vitivinícola de Lisboa, entendida na aceção das Portarias n.º 426/09, de 23 de Abril e n.º 1393/09, de 27 de Novembro de 2009.

Artigo 6º
(Condições Gerais de Admissão)

1. São admitidos a concurso todos os lotes de produtos vínicos 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 7º
(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 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 Provadores 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
 - ♦ 1 elemento indicado pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
 - ♦ 2 elementos da Confraria dos Enófilos da Estremadura indicados pela Cúria Báquica da Confraria
 - ♦ 2 elementos da Câmara de Provadores 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