



CONCURSO CIDADES DO VINHO

Portugal Wine City
Challenge

CONCURSO CIDADES DO VINHO – PORTUGAL

Portugal Wine City Challenge

2024

REGULAMENTO

ART. 1º - ORGANIZAÇÃO

O IV CONCURSO CIDADES DO VINHO – PORTUGAL, doravante designado por concurso, é organizado pela ARVP – Associação das Rotas do Vinho de Portugal em parceria com a AMPV – Associação de Municípios Portugueses do Vinho será realizado, em colaboração com a RECEVIN (Rede Europeia de Cidades do Vinho), a Associação Portuguesa de Enologia e Viticultura – APEV, a Federação Internacional - Iter Vitis (Itinerário Cultural Europeu), o Município de Gouveia, todos adiante designados por “ Organização” e decorrerá em Gouveia de 9 a 12 de maio de 2024.

ART. 2º - FINALIDADES

O Concurso visa:

1. Valorizar a cultura do vinho certificado e dos territórios onde são produzidos, respeitando as tradições regionais e partilhando o conhecimento através dos mais modernos instrumentos de comunicação.
2. Reconhecer **os vinhos espumantes** característicos das diferentes regiões do país, apoiar e estimular o esforço dos produtores de espumante no sentido de uma melhoria contínua dos seus produtos;
3. Dar a conhecer ao público as características dos vinhos e castas das diferentes regiões nacionais, ajudando o consumidor a ter uma referência a uma oferta mais consciente;
4. Estimular a produção de vinhos de qualidade valorizando o nível técnico e comercial dos vinhos portugueses; Incentivar o espírito do programa *Wine in Moderation*;
5. Apoiar os Municípios com uma forte ligação e tradição vitivinícola, no sentido de apoiarem a produção vinícola local e serem parceiros privilegiados no desenvolvimento económico local dos agentes económicos ligados ao sector vitivinícola.

ART. 3º - REQUISITOS PARA A PARTICIPAÇÃO

1. Podem participar os vinhos brancos, tintos e rosados, produzidos e engarrafados em Portugal com direito a Denominação de Origem (DO) ou Indicação Geográfica (IG) e vinhos de Casta e/ou Ano de colheita (nos termos da Portaria nº 239/2012, de 09 de Agosto)

2. Categorias: vinhos espumantes, vinhos tranquilos varietais, vinhos de lote, vinhos doces ou Colheita Tardia e vinhos licoroso

3. Os vinhos participantes devem:

- Ser provenientes, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito e estarem disponíveis para o mercado numa quantidade mínima de 1.000 litros e detido, com vista à sua introdução no consumo, em recipientes de um volume nominal inferior ou igual a 2 litros, munidos de um dispositivo de fecho não recuperável e rotulados em conformidade com as normas nacionais e comunitárias, com marca registada no INPI e, no caso de vinhos com direito a DO ou IG, ostentando os selos de certificação com o nome da indicação geográfica que lhe é reconhecida.
- As garrafas devem estar devidamente rotuladas e evidenciar o número de lote.

4. De acordo com a Portaria nº 325/2019, os vinhos a concurso devem identificar o ano de colheita, salvo em situações devida e previamente autorizadas pela entidade organizadora do concurso, identificada no artigo 1º, sempre sob reserva de um controlo adequado.

5. A título excecional e em casos de produções especialmente baixas, a Comissão Permanente referida no art. 6º deste Regulamento, pode admitir lotes de vinho com menos de 1.000 litros, mas não inferiores a 100 litros, para determinadas categorias de vinhos.

6. **Inscrição das amostras a concurso** , para vinhos certificados DO/IG, caso não possuam a rotulagem definitiva, terá ser entregue

- a) Documento comprovativo de certificação da Entidade Certificadora ao Lote a concurso;
- b) Comprovativo de aprovação da rotulagem pela entidade certificadora e respetiva maquete aprovada, com imagem a cores.

Não sendo aceite documento comprovativo onde conste ter sido requerida a sua certificação.

ART 4º- CATEGORIAS DE VINHOS A CONCURSO

1. A Organização reserva-se o 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. O presente regulamento dirige-se exclusivamente aos produtores que apresentem vinhos das categorias seguintes:

GRUPO A.1 – Vinhos de lote ou blend

A esta categoria concorrem vinhos que apresentem uma sobrepressão inferior a 1 bar a 20°C.

GRUPO A.2. – Vinhos Monovarietais ou Estremes

A esta categoria, concorrem vinhos monovarietais que apresentem uma sobrepressão inferior a 1 bar a 20°C.

GRUPO A.3. Vinhos Doces ou Colheitas Tardias

Vinhos com elevado teor em açúcares e que apresentem características organoléticas específicas.

GRUPO B – Vinhos Espumantes

Vinhos que apresentem uma sobrepressão igual ou superior a 3 bar a 20°C.

GRUPO C – Vinhos Licorosos

São admitidos nesta categoria os vinhos licorosos com teor alcoólico adquirido entre 15% vol. e 22% vol.

ART. 5º- A COMISSÃO ORGANIZADORA

1. A COMISSÃO ORGANIZADORA será composta por membros designados pela ARVP / AMPV / RECEVIN.
2. A Comissão Organizadora tem como missão supervisionar a realização da iniciativa.
3. A Comissão Organizadora contará com a adequada assessoria jurídica, cuja missão consiste em velar pelo cumprimento do presente regulamento e pela regularidade de funcionamento do concurso.
4. Em face de eventuais circunstâncias imprevistas e devidamente justificada, a Organização poderá, após prévia comunicação ao IVV, alterar a data do concurso.

ART.6º - COMISSÃO PERMANENTE

1. No âmbito do presente regulamento é criada uma Comissão Permanente, constituída por um representante da AMPV e 1 representante da ARVP;
2. Compete à Comissão Permanente acompanhar o desenrolar do Concurso e zelar pelo cumprimento do regulamento, pode ainda decidir sobre matérias que sejam colocadas à sua apreciação, designadamente sobre as exceções ao limite de 1.000 litros referidas no nº 5 do art. 3º deste Regulamento ou outros casos ou situações omissas no presente regulamento;
3. Por proposta do Júri, pode excluir vinhos que se apresentem prejudicados por defeitos ou por falta de qualidade evidente.

ART. 7º - COMISSÃO TÉCNICA CIENTÍFICA

A Comissão Técnica Científico será presidida por:

A.S. Curvelo – Garcia, Investigador Coordenador aposentado. O

Comité será composto por:

- Pelo Presidente da Associação Portuguesa de Enologia e Vinicultura – APEV,
- Pelo Secretário-Geral da AMPV
- Por um representante da ARVP.
- Um representante do CVR Dão

ART. 8º – CONDIÇÕES DE INSCRIÇÃO

1. A participação no **IV CONCURSO "CIDADES DO VINHO"** fica sujeita às seguintes condições de inscrição:
2. Apresentação de ficha de inscrição, por via eletrónica com comprovativo de entrega, para o endereço geral@concursocidadesdovinho.pt, no período compreendido entre 11 de Março de 2024 até 26 de Abril de 2024, conforme modelo que constitui o Anexo 1 ao presente Regulamento;
3. Pagamento de uma taxa de participação correspondente a **€ 50** (acrescida de IVA) por amostra, seguindo o procedimento de inscrição online em www.concursocidadesdovinho.pt com pagamento subsequente (transferência bancária para: **IBAN PT50 0045 3270 40271140254 58** como contributo para custos organizacionais de um evento sem fins lucrativos;
4. Envio de uma amostra constituída por três garrafas de capacidade 0.75 litros.
5. A inscrição no Concurso vincula o produtor ao pagamento da respetiva inscrição e ao envio das amostras dentro dos prazos estabelecidos.
6. Não são admitidos reembolsos em caso de falha no envio das amostras ou em caso de atraso na entrega dos mesmos.

7. As amostras não pagas até ao momento da competição não serão colocadas em prova.

ART.9º- FICHA DE INSCRIÇÃO:

1. Para cada amostra, a inscrição deve incluir:

- a) Identificação exata e completa do produtor
 - a.1) Indicação do número do Lote de vinho a concurso;
- b) Designação correta do produto, incluindo cor e ano de colheita, quando aplicável
 - b.1) No caso de vinhos com direito a DO ou IG, identificar o nome da indicação geográfica que lhe é reconhecida;
- c) Indicação da categoria a que concorre, nos termos do art. 4º do presente Regulamento - categorias de vinhos a concurso
 - c.1) Para vinhos ano/casta, deve ser entregue o Documento Comprovativo de Aprovação LAC (Lote Ano Casta) extraído do Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV);
- d) Indicação da casta, no caso dos vinhos monovarietais;
 - d.1) Para vinho certificado com DO/IG, caso não possuam rotulagem definitiva:
 - i. Documento comprovativo de certificação da Entidade Certificadora ao Lote a Concurso;
 - ii. Comprovativo de aprovação da rotulagem pela entidade certificadora e respetiva maquete aprovada, com imagem a cores.
- e) Quantidade disponível para venda correspondente à amostra em causa, em número de garrafas;
- f) Os vinhos deverão ser acompanhados por: Boletim de análise físico-química atualizado, respeitante à data da última certificação, devidamente validado pela

Entidade Certificadora, no caso dos produtos com direito a DO ou IG ou por um laboratório acreditado, no caso dos vinhos de casta e /ou ano de colheita;

f.1) Os vinhos inscritos deverão indicar o volume ou número de garrafas do lote a concurso;

g) Comprovativo de aprovação da rotulagem e respetiva maquete aprovada, com imagem a cores

2. As indicações listadas na ficha de inscrição comprometem e responsabilizam o produtor.

3. Os vinhos inscritos para o concurso e com inscrição paga, mas que entraram fora do prazo regulamentar, não serão submetidos à prova, não havendo lugar a devolução da taxa de inscrição.

ART. 10º - ENVIO DE AMOSTRAS

1. As amostras a concurso deverão ser enviadas para: **Incubadora The Rock: Edifício Bellino e Bellino - Rua Dra Lurdes Fernandes Almeida, 6290-359 Gouveia**

2. As amostras a concurso deverão, sob pena de exclusão, ser entregues à **Incubadora The Rock: Edifício Bellino e Bellino - Rua Dra Lourdes Fernandes Almeida, 6290-359 Gouveia** de **8 de Abril de 2024** até às 17:00h do dia **26 de Abril de 2024**.

Nota: O horário de receção das amostras é o seguinte:

manhã - 10,00 horas - 13,00 horas

tarde - 14,00 horas - 18,00 horas

3. Cada amostra de vinho deve fazer-se acompanhar por:

- Documento de certificação emitido pela Entidade Certificadora (o selo da Entidade Certificadora serve de comprovativo);

- Certificado de análises físico-químicas emitido por laboratório acreditado, em cumprimento do Regulamento de Execução (UE) 2019/34 da Comissão de 17 de outubro de 2018, que determina que os exames analíticos e organoléticos consistem no seguinte:
- Uma análise física e química do vinho em causa, que permita determinar as seguintes propriedades características:
 - título alcoométrico total e adquirido;
 - açúcares totais, expressos em frutose e glucose (incluindo a sacarose eventualmente presente no caso dos vinhos espumantes);
 - acidez total;
 - acidez volátil
 - dióxido de enxofre total;
 - dióxido de carbono (sobrepresão em bar, a 20 °C, nos vinhos espumantes);
- Um exame organolético do aspeto visual, do aroma e do sabor
- Documento de certificação emitido pelo Organismo de Controlo (o selo do OC serve de comprovativo emitido pelo respetivo OC).
- Documento de acompanhamento do transporte;
- De qualquer dos certificados mencionados nas alíneas anteriores tem de constar o nome da entidade participante e o nome do vinho participante e todas as indicações úteis para a identificação da amostra.
- Cada amostra deve ser constituída por 3 garrafas do mesmo lote, com capacidade de 0,75l.

Nas embalagens de vinho a enviar, deve estar claramente escrito: Amostra não comercial enviada para CONCURSO CIDADES DO VINHO – PORTUGAL - Portugal Wine City Challenge 2024

ART. 11º --- CONTROLO, CLASSIFICAÇÃO E ARMAZENAMENTO DAS AMOSTRAS

1. Após a receção das amostras, será realizado o seu controlo, catalogação e armazenamento, cabendo à Organização avaliar e corrigir eventuais erros, assim como recusar amostras que não correspondam ao estipulado no presente regulamento.
2. Após verificação dos documentos de registo e dos correspondentes certificados de análise, as amostras serão classificadas e organizadas em séries para os painéis de prova, conforme as suas características específicas.
3. O armazenamento das amostras é efetuado em local adequado para o efeito, seguro e de acesso controlado, sob condições controladas de temperatura e humidade, de forma a serem garantidas as melhores condições de preservação e confidencialidade.
4. Havendo dúvidas ou anomalias detetadas ao nível da rotulagem, dos documentos ou do produto, do cumprimento das condições de inscrição ou outras diferenças encontradas, a Organização reserva-se o direito de anular o prémio que possa ter sido atribuído, notificando o interessado e as demais entidades competentes.

ART. 12º - ORGANIZAÇÃO DAS SESSÕES DE PROVA

1. O Concurso decorre numa só fase, a realizar de 9 a 12 de Maio com a avaliação pelos membros dos Júris;
2. O anonimato é o princípio fundamental do Concurso, efetuando-se sempre a avaliação por recurso a provas cegas;
3. Com o objetivo de ser assegurada a total confidencialidade das amostras em prova, em cada sessão, as amostras são devidamente preparadas e ordenadas em local próprio e de acesso absolutamente reservado, sendo interdita a entrada na área de preparação de amostras a qualquer elemento não credenciado para o efeito;
4. No decurso das sessões de prova, são asseguradas as condições adequadas para o seu funcionamento, designadamente no que respeita ao local de realização, com acesso

reservado, condições de luminosidade e temperatura adequadas, ausência de aromas estranhos, bem como serviços de apoio.

5. Assegurar que as amostras são examinadas em competição com outras amostras da mesma categoria e cujas condições de produção sejam comparáveis;
6. Assegurar a preparação correta das amostras para a avaliação e acompanhar o decorrer da prova;
7. Assegurar a abertura das amostras em área contígua com condições adequadas de temperatura, e que garanta o seu anonimato para os membros do júri;
8. Fiscalizar o correto tratamento e entrega das amostras aos membros do júri;
9. Assegurar o correto funcionamento do secretariado responsável pelo apuramento dos resultados - a distribuição e recolha/validação das fichas de prova, verificação da identificação das amostras, cálculos e divulgação dos resultados;
10. Realizar uma sessão de informação prévia ao início do concurso, a todos os jurados sobre a utilização das fichas de prova;
11. Permitir uma segunda prova de uma amostra, principalmente quando: o A maioria dos jurados a solicitar; e/ou o Cada vez que o Presidente do júri considere útil, a título excepcional, uma prova por outro júri.

ART. 13º- APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS NAS SESSÕES DE PROVA

1. Todos os vinhos são provados em séries de no máximo 12 amostras.
2. No início de cada sessão de prova e com vista à aferição dos palatos, será apresentado a todos os jurados um vinho, de categoria similar à dos vinhos constantes das séries preparadas para a prova.
3. Com o objetivo de assegurar séries relativamente homogêneas, a ordenação e distribuição das amostras é efetuada de acordo com uma ordem determinada pela organização.

ART. 14º- JÚRIS

1. Cada júri é composto, por sete provadores, com um mínimo de cinco;
2. Os provadores avaliam as amostras segundo as regras da Portaria n.º 325/2019 - I de 2019-09-20, e supletivamente da Norma dos Concursos Internacionais de Vinhos e Bebidas Espirituosas da OIV;
3. A amostra a ser avaliada é apresentada anonimamente ao Presidente do júri que 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.
4. Aos jurados apenas é permitido conhecer o ano de colheita, categoria em que se insere ou a que respeita o vinho em prova.
5. Os membros do Júri e respetivos Presidentes são selecionados pela Organização, em função da sua reconhecida capacidade técnica.
6. As sessões dos Júris serão coordenadas por um Diretor Técnico a designar pela Organização
7. Os júris são constituídos por enólogos, escanções, jornalistas, membros das câmaras de provadores das EC ou OC, chefes de cozinha, profissionais da área da comercialização de vinhos ou enófilos, jornalistas ou bloggers da área dos vinhos, sendo um deles o Presidente de júri.
8. O Júri reunirá nas manhãs dos dias de prova, nas instalações indicadas para o efeito.
9. O número total de júris é definido pela Organização em função do número de amostras apresentadas a Concurso.
10. As notas atribuídas por cada presidente de júri são contabilizadas na avaliação da amostra, com peso igual às notas atribuídas pelos restantes membros do seu júri.
11. A pontuação final resulta da média aritmética das classificações dos provadores, com a exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta)
12. Não serão presentes a nenhum membro de Júri, vinhos cuja elaboração direta ou indiretamente tenham sido da sua responsabilidade.

ART. 15º- FICHA DE PROVA

A ficha de prova apresenta-se informaticamente adaptada, em software previamente selecionado pela Organização e fica anexa ao presente Regulamento bem como a Ficha de Inscrição dos Vinhos a concurso e respetivos Produtores.

ART. 16º - RESPONSABILIDADE

1. Os organizadores declinam todas as responsabilidades sobre o eventual atraso na entrega das amostras respeitante à data estabelecida, pela perda total ou parcial das amostras durante o transporte, ou pelo seu estado de conservação.
2. todos os custos relativos à entrega das amostras serão por conta dos produtores participantes.

ART. 17º - AVALIAÇÃO

1. O Concurso decorrerá em Gouveia na **Incubadora The Rock: Edifício Bellino e Bellino - Rua Dra Lourdes Fernandes Almeida, 6290-359 Gouveia** para o efeito **de 9 a 12 de Maio de 2024.**
2. Durante as provas estará presente um inspetor que zelará pelo bom cumprimento das normas oficialmente instituídas para este fim.
3. A Comissão Técnica Científica que também designa os jurados pode solicitar à A.P.E.V. ou outras organizações do setor, nomeadamente Federação das Confrarias Báticas de Portugal, a indicação de especialistas para a constituição dos júris.
4. O exame dos vinhos em prova cega, pugnará sempre pela manutenção do anonimato das amostras em prova sem fornecimento aos provadores, de qualquer dado relativo

ao vinho em prova, (rolhas,rótulos ou outro qualquer meio identificativo das amostras), com exceção do ano da colheita.

5. A avaliação será feita com recurso a ficha de avaliação organolética, transposta para formato digital.
6. Caso algum dos produtores concorrentes integre os membros dos júris, a Organização deve assegurar que tal produtor não provará os seus próprios vinhos a concurso.
7. Os resultados das avaliações serão publicados até ao dia 17 de maio de 2024 no site www.concursocidadesdovinho.pt , sendo a cerimónia de premiação, com a entrega das medalhas e diplomas para os Municípios e para os produtores vencedores realizada em 2024, na Feira Nacional de Agricultura, em Junho de 2024.

ART. 18º - PRIVACIDADE

Para salvaguardar o prestígio dos produtores participantes, o Organismo oficial apenas dará a conhecer os vinhos premiados.

ART. 19º - RECONHECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DOS PRÉMIOS

1. Os prémios a atribuir no âmbito do Concurso corresponderão a medalhas ou distinções, acompanhadas por diploma, devendo conter a designação correta do vinho e do produtor.
2. Em função das pontuações, são atribuídos os seguintes Prémios aos vinhos de cada categoria / grupos mencionados no art.º 4, com as seguintes distinções:
 - Grande Medalha de Ouro (Pontuação entre 92/100)
 - Medalha de Ouro (Pontuação entre 87/91,9)
 - Medalha de Prata (Pontuação entre 82/86.9)
 - Medalha de Bronze (Pontuação mínima 80)
 - A soma de todas as medalhas concedidas às amostras que obtiveram os melhores resultados não pode exceder 30% do total das amostras submetidas ao Concurso.

3. As medalhas indicarão o ano da competição, sendo o seu número estritamente limitado ao volume (ou número de garrafas) declarado como disponível aquando da inscrição no concurso.

ART. 20º - Distinções Especiais:

A Organização implementa, para o ano de 2024, uma premiação particular em relação aos vinhos de natureza cooperativa, traduzida na atribuição de um certificado específico, para as seguintes categorias:

- PRÉMIO “CIDADES DO VINHO” para a COOPERATIVA COM O MELHOR VINHO CLASSIFICADO;
- PRÉMIO “CIDADES DO VINHO” para a COOPERATIVA COM O MAIOR NÚMERO DE PRÉMIOS DECORRENTES DAS DISTINÇÕES ALCANÇADAS;

ART.21º- DIVULGAÇÃO:

A Organização faculta, ainda, aos produtores e Municípios vencedores:

1. Publicação no *site* da AMPV e da ARVP do nome do produtor e dos vinhos premiados;
2. Divulgação dos resultados nas publicações das associações AMPV e ARVP;
3. Serviço de cobertura de imprensa durante a cerimónia de entrega de prémios para a comunicação dos resultados e de todas as outras iniciativas relativas à competição;
4. Preparação e impressão dos selos que certificam os prémios concedidos com limitação da emissão do número de selos à quantidade do lote indicado na Ficha de Inscrição;
5. Assistência técnica e apoio organizacional para a apresentação dos vinhos vencedores por ocasião de eventos nacionais e locais de promoção de vinhos EX: Feira Nacional da Agricultura entre outros eventos.

ART. 22º- REGRAS GERAIS

1. Os resultados do Concurso não são suscetíveis de recurso.
2. Toda a informação declarada na ficha de inscrição é da inteira responsabilidade dos signatários.
3. A Organização pode controlar a veracidade das informações contidas na ficha de inscrição, usando os meios legais ao seu dispor.
4. A participação neste Concurso implica a aceitação das cláusulas do presente regulamento

ART. 23º - CATEGORIAS DE PROVA

1. A Organização reserva-se o 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.

ART. 24º- ENDEREÇOS OFICIAIS DO CONCURSO

1. O endereço eletrónico oficial do concurso é geral@concursocidadesdovinho.pt
2. A inscrição no concurso far-se-á através do sítio <http://concursocidadesdovinho.pt>

ART. 25º - JURISDIÇÃO

Para qualquer litígio judicial, o tribunal competente é o da comarca em que se realiza o concurso.

ART.26º- CASOS OMISSOS

Nos casos omissos, não especialmente previstos no presente Regulamento, será aplicado o previsto na Portaria nº 325/2019, de 20 de setembro.