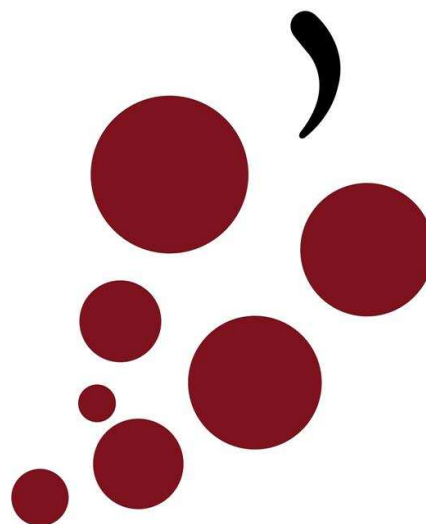


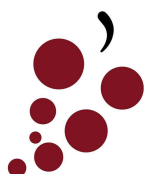
# REGULAMENTO

**Concurso Nacional  
de Vinhos Engarrafados**

**2010**

11 a 14 de Maio





O **Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados** terá uma periodicidade anual, tendo como:

## 1. OBJECTIVOS

- Estimular a produção de Vinhos de qualidade.
- Valorizar o nível técnico e comercial dos Vinhos participantes.
- Actualizar anualmente o Regulamento, com base nas alterações legislativas nacionais e comunitárias.
- Potenciar sinergias que ajudem à promoção do Vinho Português nos diferentes canais nacionais e internacionais, através da criação da OCN (Organização do Concurso Nacional), integrando os parceiros institucionais e entidades privadas, ligados ao sector.
- Dar conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos em cada uma das Denominações de Origem Portuguesas.
- Desenvolver acções promocionais, em Portugal e no estrangeiro, dos Vinhos com melhores avaliações em Concurso.
- Incentivar o espírito do programa "**Wine in Moderation**".
- Contribuir para a expansão da Cultura do Vinho

## 2. PRODUTOS ADMITIDOS

**a)** O concurso está aberto a todos os vinhos que cumpram a legislação nacional e comunitária em vigor. Cada concorrente poderá apresentar a concurso um número máximo de **8 vinhos diferentes**, para a mesma denominação social.

**b)** Somente serão aceites os vinhos produzidos em Portugal com a designação **Denominação de Origem Protegida (DOP)** ou **Indicação Geográfica Protegida (IGP)** das seguintes categorias: **Tranquilos, Espumantes, Licorosos**.

**c)** Os vinhos, obrigatoriamente, devem ser engarrafados e indicar a sua **Origem e ano de colheita**, em rótulos aprovados pela respectiva entidade certificadora.

**d)** Os vinhos a concurso devem corresponder a um único lote homogéneo, proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito e devem estar disponíveis para o mercado, numa quantidade mínima de **2.000 Litros**, ostentando os correspondentes selos de certificação e munidos de dispositivo de fecho não recuperável, pelo que a Direcção do Concurso aconselha os produtores concorrentes a inscreverem-se com uma quantidade mínima de cada vinho, de 3.000 litros/4.000 garrafas, excepto para a categoria de Vinhos Colheita Tardia – **cód. 28 e 65**.

### 3. AMOSTRAS

**a)** No acto da inscrição e por cada vinho a concurso deverão ser enviadas **6 amostras** para o **Secretariado do C.N.V.E. – no Centro Nacional de Exposições – Quinta das Cegonhas em Santarém**, até ao dia **16 de Abril de 2010**, ou entregues nas respectivas **C.V.R.'s**.

A Organização, se assim o entender, poderá recolher, nas instalações do concorrente ou no mercado, mais 3 amostras de cada vinho, para o caso dos vinhos premiados.

**b)** Cada concorrente deverá liquidar no acto da inscrição, por cada vinho a concurso, os seguintes valores:

**Um único vinho a concurso: 100 € + IVA**

**Dois ou mais vinhos a concurso: 75 € por vinho + IVA**

**c)** O **boletim de inscrição** e o **boletim de empresa** (Anexo 1) é acompanhado por um **boletim de análise físico-química** (actualizado – da última certificação), devidamente **validado pela C.V.R.**. Este boletim deve ser entregue no acto de entrega das amostras ou enviado por e-mail, para [cnve@cap.pt](mailto:cnve@cap.pt).

### 4. JÚRIS

**a)** O C.N.V.E. 2010, designa os membros do Júri em colaboração com a **Associação Portuguesa de Enologia (A.P.E.) – Membro da União Internacional de Enólogos (U.I.Oe.)**.

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

**b)** o **Presidium** é o órgão que superintende todos os júris, sendo constituído por um membro da A.P.E., pelo Consultor Técnico do CNVE, por um técnico do I.V.V., por um técnico da DRAPN e por um especialista reconhecido em Enogastronomia, seleccionados de acordo com a O.C.N..

**c)** Os júris são constituídos, prioritariamente, por enólogos portugueses e estrangeiros e o presidente de cada júri é um **“enólogo”** seleccionado pelo Director do Concurso.

Os membros dos júris não enólogos são seleccionados entre os **melhores especialistas** reconhecidos em matéria de degustação pela sua competência no **sector da produção, comercialização, consumo e comunicação social**.

**d)** O número total de júris é fixado em função do número de amostras apresentadas a concurso.

Cada júri compreende **7 membros qualificados**, sendo **1 deles o Presidente de Júri, 4 enólogos nacionais e/ou estrangeiros e 2 elementos da comunicação social especializada, someliers, da área do marketing do vinho e enófilos**.

## 5. FICHA DE PROVA

A ficha de prova (Anexo 2) utilizada, baseia-se neste regulamento e nos concursos internacionais de vinhos. Encontra-se informaticamente adaptada pela Organização. A pontuação final resultará da média aritmética das classificações dos provadores, com a exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta).

## 6. PRÉMIOS

**a)** O número de medalhas atribuídas cumpre com o previsto nos termos da legislação em vigor.

**b)** A soma total das medalhas atribuídas às amostras que receberem os melhores resultados, não deve ultrapassar **25%** do número total de vinhos a concurso. Mais ainda, a percentagem de medalhas atribuídas à categoria de Licorosos não deve ser superior a **25%** do número total de vinhos inscritos, nessa categoria, o que deve ser entendido como salvaguarda do rigor e da imagem do Concurso.

**c)** Aos vinhos que em sede de Júri de Prova, tenham obtido pontuação conforme às abaixo referenciadas, serão atribuídos os seguintes prémios:

- *Vinhos Tranquilos, Vinhos Espumantes e Vinhos Licorosos*

**1. 89 a 100 pontos - MEDALHA de OURO, com Diploma**

**2. 80 a 88 pontos - MEDALHA de PRATA, com Diploma**

Haverá ainda um **Prémio PRESTÍGIO** por categoria que, em sede de Júri Final, seja escolhido e classificado entre os Medalhas de Ouro, **não podendo exceder 25% destas**.

## 7. MENÇÃO DAS MEDALHAS ATRIBUÍDAS

Cada diploma atribuído pelo C.N.V.E., certificará as medalhas obtidas por cada vinho. Este diploma terá inscrito a designação exacta da amostra que obteve a medalha.

A organização apenas disponibilizará aos interessados, os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar em rótulos ou contra – rótulos, em número correspondente ao volume indicado **como quantidade mínima disponível declarada**.

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

## 8. REGRAS GERAIS

- Os resultados do concurso não terão direito a recurso.
- Toda a informação declarada nas fichas – B.I e B.E (Anexo 1) é da inteira responsabilidade dos signatários.
- A Organização pode controlar a veracidade das informações contidas nas fichas – BI e BE (Anexo 1), por todo o meio legal.
- **A Organização, obriga-se a preservar as características dos vinhos inscritos, através de logística ajustada e controlo das condições de conservação.**
- A participação neste Concurso, implica a aceitação das cláusulas do presente regulamento.

## 9. CATEGORIAS

Os organizadores reservam o direito de suprimir as categorias que não comportem um número mínimo de 8 vinhos, sendo os vinhos integrados na categoria mais próxima

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

O presente regulamento do **C.N.V.E.**, dirige-se exclusivamente aos produtores das categorias seguintes:

### CATEGORIA A – “DOP”

#### VINHOS BRANCOS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> inferior a 1bar a 20°C.

#### Código

- 1 Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*
- 2 Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

#### VINHOS BRANCOS – Espumantes

Estes vinhos têm de apresentar uma pressão de CO<sub>2</sub> igual ou superior a 3bar a 20°C.

#### Código

- 3 Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*
- 4 Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*
- 5 Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*
- 6 Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*

- 7** Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*
- 8** Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*
- 9** Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

### VINHOS ROSÉS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> inferior a 1bar a 20°C.

#### Código

- 10** Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*
- 11** Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

### VINHOS ROSÉS – Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de CO<sub>2</sub> igual ou superior a 3bar a 20°C.

#### Código

- 12** Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*
- 13** Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*
- 14** Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*
- 15** Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*
- 16** Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*
- 17** Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*
- 18** Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

### VINHOS TINTOS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> inferior a 1bar a 20°C.

#### Código

**19** Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*

**20** Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

### VINHOS TINTOS – Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de CO<sub>2</sub> igual ou superior a 3bar a 20°C.

#### Código

**21** Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*

**22** Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*

**23** Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*

**24** Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*

**25** Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*

**26** Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*

**27** Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

### VINHOS COLHEITA TARDIA

#### Código

**28** Vinhos DOP com características organolépticas específicas, produzidos com uvas com sobrematuração, sobre as quais se desenvolveu o fungo *Botrytis cinerea* spp., em condições que provocam a podridão nobre de acordo com a portaria 924/2004 de 26 de Julho.

### VINHOS LICOROSOS

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

#### Código

**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** e **Single Quinta Vintage** jovens, posterior a 2000.
- 33A** Subgrupo de Vinho do Porto **Vintage** e **Single Quinta Vintage** em evolução anterior a 2000.
- 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 – **Branços** (*Reserva, 10 anos, 20 anos, 30 anos ou 40 anos*)
- 37** Subgrupo de **Vinhos da Madeira, Açores e Carcavelos**

## CATEGORIA B – “IGP”

### VINHOS BRANCOS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> inferior a 1bar a 20°C.

#### Código

- 38** Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*
- 39** Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

### VINHOS BRANCOS – Espumantes

Estes vinhos terão de apresentar uma pressão de CO<sub>2</sub> superior a 3bar a 20°C.

#### Código

- 40** Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*
- 41** Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*
- 42** Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*
- 43** Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*

---

**44** Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*

**45** Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*

**46** Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

### VINHOS ROSÉS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> inferior a 1bar a 20°C.

#### Código

**47** Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*

**48** Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

### VINHOS ROSÉS – Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de CO<sub>2</sub> superior a 3bar 20°C.

#### Código

**49** Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*

**50** Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*

**51** Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*

**52** Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*

**53** Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*

**54** Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*

**55** Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

### VINHOS TINTOS – Tranquilos

Estes vinhos têm de apresentar uma sobrepressão devida ao CO<sub>2</sub> inferior a 1bar a 20°C.

#### Código

**56** Vinhos contendo **até 4g/L** de açúcares redutores: *seco*

**57** Vinhos contendo mais de **4g/L** de açúcares redutores: *meio-seco*

### VINHOS TINTOS – Espumantes

Estes vinhos apresentam uma pressão de CO<sub>2</sub> superior a 3bar a 20°C.

#### Código

**58** Vinhos espumantes contendo **até 3g/l** de açúcares redutores: *bruto natural*

**59** Vinhos espumantes contendo até **6g/l** de açúcares redutores: *extra-bruto*

**60** Vinhos espumantes contendo até **12g/l** de açúcares redutores: *bruto*

**61** Vinhos espumantes contendo de **12 a 17g/l** de açúcares redutores: *extra-seco*

**62** Vinhos espumantes contendo de **17 a 32g/l** de açúcares redutores: *seco*

**63** Vinhos espumantes contendo de **32 a 50g/l** de açúcares redutores: *meio-seco*

**64** Vinhos espumantes contendo mais de **50g/l** de açúcares redutores: *doce*

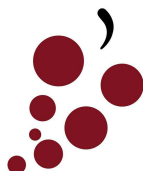
## 10. BOLETIM DE INSCRIÇÃO e BOLETIM DE EMPRESA — Anexo 1

## 11. FICHAS DE PROVA – Anexo 2

## 12. OMISSÕES

Os casos não previstos neste regulamento serão apreciados com base nas normas nacionais para os concursos de vinhos.

# Anexo 1



## BOLETIM DE INSCRIÇÃO

(A emitir até 17/04/2009)

### PARTICIPAÇÃO CONCURSO NACIONAL DE VINHOS ENGARRAFADOS:

Marca comercial completa: \_\_\_\_\_ Colheita: \_\_\_\_\_

Denominação de Origem/Região: \_\_\_\_\_

Quantidade (Comercializável / Stock): \_\_\_\_\_ Litros

Código da categoria escolhida: \_\_\_\_\_

*Preencher categoria, conforme lista do regulamento*

**Açúcares Redutores:**

até 4 g/l       mais de 4g/l

Branco       Tinto       Rosé       Vinhos Generosos

Preço do vinho (p.v.p.):  Inferior a 5€     Entre 5€ a 10€     Superior a 10€

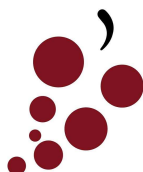
Principais pontos de venda do vinho em Portugal (a incluir no Guia): \_\_\_\_\_

## COLAR O RÓTULO AQUI

Colar um rótulo do produto apresentado.  
Se a garrafa for serigrafada ou pintada, envie juntamente uma imagem da mesma.



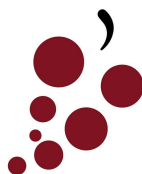
# Anexo 2



FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL OIV / UIOE  
FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE  
TASTING EVALUATION SHEET

	VINHOS EFERVESCENTES VINS EFFERVESCENTS SPARKLING WINES	Exce-lente Ex-cel-lent Ex-cel-lent	Muito Bom Très Bon Very Good	Bom Bon Good	Regular Satisfaisant Fair	Insuficiente Insatisfactory	OBSERVAÇÕES REMARQUES REMARKS
<b>VISTA VUE APPEARANCE</b>	Limpidez/Limpidité/Limpidity	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	Cor/Couleur/Colour	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	Efervescência/Effervescence	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
<b>OLFACTO ODORAT SMELL</b>	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
<b>GOSTO GOÛT TASTE</b>	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	
	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Persistência/Persistence/Persistence	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Apreciação Global / Judgement Global Overall	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	
	Eliminado/Éliminé/Disqualified						
	<b>TOTAL</b>						

Nº Proveedor Nº du Degasteur Nº os the Taster	
Série	
Amostra Echantillon Sample	
Nº do Júri Nº du Jury Nº Commission	
Assinatura do Proveedor Signature du Dégustateur Judge Signature	
Assinatura do Presidente Signature du Président President Signature	



FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL OIV / UIOE  
FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE  
TASTING EVALUATION SHEET

VINHOS TRANQUILOS VINS TRANQUILES STILL WINES		Excelente Excellent	Muito Bom Très Bon	Bom Bon	Regular Satisfaisant	Insuficiente Insatisfaisant	OBSERVAÇÕES REMARQUES REMARKS
<b>VISTA VUE APPEARANCE</b>	Limpidez/Limpidité/Limpidity	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Cor/Couleur/Colour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>OLFACTO</b>	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>ODORAT</b>	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>SMELL</b>	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>GOSTO</b>	Intensidade/Intensité/Intensity	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>GOÛT</b>	Franqueza/Franchise/Genuineness	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>TASTE</b>	Qualidade/Qualité/Quality	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Persistência/Persistence/Persistence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Apreciação Global / Judgement Global	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Eliminado/Éliminé/Disqualified						
<b>TOTAL</b>							

Nº Proveedor Nº du Dégusteur Nº of the Taster	
Série	
Amostra Echantillon Sample	
Nº do Júri Nº du Jury Nº Commission	
Assinatura do Proveedor Signature du Dégustateur Judge Signature	
Assinatura do Presidente Signature du Président President Signature	