



Concurso “Vinho Verde de Arouca”

Regulamento

1. Objeto e Objetivos

- 1.1- O presente documento visa regular o Concurso de Vinho Verde de Arouca e a Prova de Vinho de Arouca, que habitualmente integram a programação da Feira das Colheitas, que se realiza anualmente no último fim de semana de setembro, em Arouca.
- 1.2- A Câmara Municipal de Arouca é a entidade organizadora deste concurso. Tem como objetivo reconhecer e divulgar a agricultura e a viticultura como importantes setores económicos, sociais e culturais de Arouca, contribuir para a expansão da cultura do vinho e do enoturismo local, fomentar o aparecimento de novos produtores do setor vitivinícola e premiar os melhores Vinhos Verdes produzidos no concelho.

2. CONDIÇÕES DE ADMISSÃO | DESTINATÁRIOS

- 2.1- O Concorrente deve ser titular da marca, ou estar expressamente autorizado pelo seu titular a inscrevê-la a concurso.
- 2.2- O Vinho deve ser produzido no concelho de Arouca, ser certificado, satisfazer as características físico-químicas e organolépticas legais, e obedecer a todas as exigências legais previstas na fase de produção, armazenagem e engarrafamento. Serão admitidos vinhos brancos e vinhos tintos por cada agente económico para o concurso do Vinho Verde.
- 2.3 – O vinho deve ser pré-embalado em garrafas com o volume nominal 0,75 litro ou inferior, munidos de um dispositivo de fecho não recuperável, com rotulagem aprovada na qual conste o ano de colheita.

3. CONCURSO

- 3.1- O concurso realizar-se-á no local e data a definir pela organização e tornado público nos meios considerados convenientes e definidos pela mesma. Logo após a prova/avaliação dos vinhos e o apuramento dos resultados será feita a divulgação dos vencedores e a respetiva entrega de prémios.

4. APRESENTAÇÃO DE CANDIDATURAS

- 4.1- O local e o prazo para entrega das candidaturas serão definidos pela organização e tornado público nos meios considerados convenientes e definidos pela mesma. A participação no concurso implica a aceitação de todas as cláusulas do presente regulamento.



4.2- A inscrição no concurso deverá ser feita em formulário próprio e anexada cópia do relatório de ensaio da amostra emitido pelo Laboratório da CVRVV. A não apresentação do relatório da CVRVV implica a exclusão imediata do concurso.

4.3- A inscrição na prova de vinho não certificado deve ser feita em formulário próprio, em anexo, estando dispensado da apresentação do relatório de ensaio da CVRVV.

5. ENTREGA DAS AMOSTRAS

5.1- A organização do concurso irá recolher as amostras aleatoriamente do lote geral à adega dos produtores concorrentes mediante marcação prévia.

5.2- Por cada vinho a concurso serão recolhidas 5 garrafas de 0,75 litro ou 6 garrafas de 0,5 litro, devidamente rolhadas, rotuladas e seladas do lote apresentado a concurso.

6. CATEGORIAS DOS PRODUTOS

CATEGORIA I Vinho Verde branco

CATEGORIA II Vinho Verde tinto

7. CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

7.1- O Júri será constituído por 3 ou 5 elementos convidados, ligados ao setor vitivinícola, quer em representação de organismos como a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, quer de outras instituições e individualidades da área.

8. FUNCIONAMENTO DO JÚRI

8.1- Antes da prova, as fichas de notação serão distribuídas e deverão referir o número de cada jurado e a sua assinatura. Os Jurados verificam e completam, se necessário, as indicações da referida ficha (anexa a este regulamento).

8.2- O Júri analisa sensorialmente e classifica as amostras, preenchendo a ficha de prova internacionalmente reconhecida, sendo os vinhos analisados com a garantia de absoluto anonimato.

8.3- Cada jurado terá como atribuições apreciar organolepticamente os vinhos, nomeadamente no que respeita ao aspeto, aroma e sabor.

8.4- Cada vinho é provado individualmente e não comparativamente. Após a análise sensorial da amostra, cada jurado marca, em cada linha da ficha, a casa correspondente à apreciação da característica em causa.

8.5- Verificando-se uma situação de empate, o presidente do júri, designado no aviso de abertura, usará o seu voto de qualidade. Das decisões do júri não cabe recurso.



9. CÁLCULO DOS RESULTADOS

9.1- A apreciação dos vinhos permitirá julgar e classificar as propriedades organolépticas individuais dos vinhos e a classificação vai de 50 a 100 pontos obtida através da ficha de notação (os vinhos que totalizem classificação inferior a 50 pontos serão rejeitados).

9.2- A classificação final de cada vinho resulta da soma dos valores atribuídos por cada Júri.

10. PRÉMIOS

10.1- Após o apuramento dos vencedores, por cada categoria apresentada a concurso, haverá lugar à atribuição dos seguintes prémios pecuniários:

1.º classificado - COLHEITAS OURO – 500€

2.º classificado - COLHEITAS PRATA – 300€

3.º classificado - COLHEITAS BRONZE – 200€

Prova de Vinho de Arouca

1.1- Será realizada, logo após o concurso, uma prova de vinho de Arouca não certificado.

1.2- Os interessados em participar na prova de vinho de Arouca deverão proceder em conformidade com este regulamento, estando libertos da obrigatoriedade de apresentação do relatório de ensaio da CVRVV.

1.3- Após apuramento dos vencedores, por cada categoria apresentada a concurso haverá lugar à atribuição dos seguintes prémios pecuniários:

1.º classificado – COLHEITAS HONRA OURO – 250€

2.º classificado - COLHEITAS HONRA PRATA – 150€

3.º classificado – COLHEITAS HONRA BRONZE – 100€

1.4- Aos vinhos com pontuação inferior a 50 pontos não serão atribuídos prémios.



CONCURSO E PROVA O VINHO VERDE DE AROUCA

BOLETIM DE INSCRIÇÃO

Este boletim de inscrição deve ser entregue na Câmara Municipal de Arouca, para o Concurso O Vinho Verde de Arouca. **Anexar relatório de ensaio da CVRVV na modalidade "Concurso"**

Nome/Empresa do Concorrente _____

Morada _____

Telef. _____

Fax _____

NIF _____

CONCURSO O VINHO VERDE DE AROUCA

Categoria I (V. Branco)

Marca _____

Ano Colheita _____

Marca _____

Ano Colheita _____

Categoria II (V. Tinto)

Marca _____

Ano Colheita _____

Marca _____

Ano Colheita _____

PROVA DE VINHO DE AROUCA NÃO CERTIFICADO

Marca _____

Ano Colheita _____

Branco

Tinto

Marca _____

Ano Colheita _____

Branco

Tinto

DECLARAÇÃO: Para todos os efeitos declaro que sou proprietário / autorizado pelo proprietário (riscar o que não interessa) do(s) vinho(s) a concurso e que o(s) mesmo(s) está(ão) certificado(s) pela CVRVV.

Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)

Tomei conhecimento e autorizo o tratamento dos meus dados pessoais, bem como a captura e utilização da minha imagem nos termos previstos na declaração constante do verso.

Data: ____ / ____ / ____

Assinatura _____

Declaração no Âmbito do Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)



O titular dos dados pessoais constantes da presente ficha de inscrição, enquanto candidato, declara, nos termos e para os efeitos previstos no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados, que:

1. Autoriza o tratamento dos seus dados pessoais, pelo Município de Arouca, NIPC 506 808 122, com o fim de serem utilizados no âmbito da Feira das Colheitas, evento organizado anualmente pela autarquia;
2. Autoriza que esses dados sejam partilhados com os prestadores de serviços que a autarquia decida contratar no âmbito do referido evento;
3. E que, no âmbito da recolha desses dados, o Município de Arouca facultou toda a informação necessária, designadamente no que respeita:
 - i) à identidade e contatos do Município, enquanto responsável pelo tratamento dos dados;
 - ii) às finalidades do tratamento a que os dados pessoais se destinam;
 - iii) aos destinatários dos dados pessoais;
 - iv) à conservação dos dados, cujo prazo vigorará enquanto a autarquia levar a cabo aquele evento;
 - v) à existência do direito de solicitar o acesso aos meus dados pessoais, bem como a sua retificação ou o seu apagamento;
 - vi) ao direito de retirar o consentimento em qualquer altura, sem comprometer a licitude do tratamento efetuado até aí;
 - vii) ao direito de apresentar reclamação junto da autoridade de controlo.



CONCURSO O VINHO VERDE DE AROUCA

FICHA DE PROVA

Data _____

O
Provador _____

Tipo de Vinho

Copo

Vinho Certificado

Vinho Não Certificado

Categoria I (Branco)

Categoria II (Tinto)

	Excelente	Muito Bom	Bom	Suficiente	Sofrível	Fraco	Inaceitável	
Aspeto	12	10	8,5	6	3,5	2	0	
Cor	8	6	5	4	3	2	0	
Aroma	32	28	24	20	16	8	0	
Sabor	48	42	36	30	24	12	0	
Sub-Totais								
								TOTAL <input type="text"/>

Comentários

Nota: Serão excluídos os vinhos que totalizem pontuação inferior a 50 pontos.