

REGULAMENTO

16º CONCURSO DE VINHOS DO ALGARVE

24 de Maio 2024



Concurso de Vinhos
DO ALGARVE

16ª edição

Lagoa

CONCURSO OFICIAL



INSTITUTO
DA VINHA
E DO VINHO

ORGANIZADO POR



COMISSÃO
INTER-MUNICIPAL DO
ALGARVE

COM APOIO DE

wines-
portugal

A world of difference

Lagoa

DO ALGARVE

1. OBJECTIVOS

- 1.1.O Concurso de Vinhos do Algarve tem por objetivo a atribuição de distinções aos vinhos engarrafados do Algarve. Pretende-se estimular a produção de vinhos de qualidade, bem como promover os melhores vinhos produzidos na Região do Algarve.
- 1.2.A direção técnica e o secretariado do concurso serão da responsabilidade da CVA – Comissão Vitivinícola do Algarve.

2. LOCAL E DATA

A edição do XVI Concurso de Vinhos do Algarve decorrerá no dia 24 de maio de 2024, no Convento de S. José, em Lagoa, com a realização da prova no mesmo dia.

- N.º previsível de amostras: 140.

3. CONDIÇÕES DE ADMISSÃO

- 3.1. O Concurso de Vinhos do Algarve é aberto a Agentes Económicos da CVA para vinhos brancos, rosados e tintos tranquilos produzidos na Região Vitivinícola do Algarve, com direito a Denominação de Origem Protegida Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira e Indicação Geográfica Algarve.
- 3.2.Somente serão aceites a concurso os vinhos devidamente certificados que cumpram a legislação nacional e comunitária em vigor.
- 3.3.Os produtores podem submeter a concurso mais que um vinho de cada categoria.
- 3.4.Compete à CVA definir as causas de exclusão das amostras, apresentando a respetiva justificação e tratamento

4. INSCRIÇÃO

- 4.1.Os Agentes Económicos devem enviar a ficha de inscrição (anexo a.) devidamente preenchida e o respetivo boletim de análise e ficha técnica, devendo ainda cumprir com o pagamento estabelecido no ponto 4.2.
- 4.2.O valor da Inscrição é de 70,00€+IVA, até 5 vinhos inscritos, sendo que cada vinho adicional terá o valor de 30€+IVA.
- 4.3.A inscrição para a edição do Concurso de Vinhos do Algarve pode ser efetuada a partir do dia 22 de março de 2024, sendo que as 6 garrafas de cada vinho presente a concurso, devem ser entregues a até ao dia 10 de maio de 2024, na CVA – Comissão Vitivinícola do Algarve – Estrada Nacional 125 – Bemparece, 8400-429 Lagoa.
- 4.4.Nos termos da legislação em vigor, os vinhos devem estar engarrafados em recipientes de capacidade inferior ou igual a 2 litros e indicar na respetiva rotulagem, devidamente aprovada pela Comissão Vitivinícola do Algarve, a sua origem e ano de colheita devendo ainda estar munidos de um dispositivo de fecho não recuperável.
- 4.5.Os vinhos admitidos a concurso devem corresponder a um único lote homogéneo proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito, devendo estar disponíveis para o mercado pelo menos 1.000 litros.
- 4.6.Em derrogação do disposto no número anterior, a título excecional e quando a produção for especialmente baixa, podem ser admitidos lotes de vinhos com menos de 1.000 litros, mas não inferiores a 100 litros, para determinadas categorias de vinho.
- 4.7.As indicações constantes da ficha de inscrição comprometem e responsabilizam o produtor. Porém a CVA reserva-se ao direito de utilizar os meios à sua disposição, para confirmar a veracidade dos produtos a concurso, designadamente através de recolha de amostras nas instalações do agente económico ou no mercado.

5. ADMISSÃO

- 5.1. Posteriormente à receção das amostras, a organização procede ao controlo e catalogação dos vinhos admitidos a concurso.
- 5.2. Após verificação dos documentos de registo, as amostras admitidas são classificadas e agregadas em séries em função da categoria dos produtos a concurso e da sua cor, consoante sejam brancos, rosados ou tintos.
- 5.3. À organização compete ainda assegurar a adequada preservação das características dos vinhos inscritos, assegurando o adequado controlo das condições de armazenamento, conservação e serviço.

6. COMISSÃO TÉCNICA

A Comissão Técnica será presidida por Gilmar Brito (Pós-Graduado em Enologia) e pelos seguintes membros:

- Presidente da Direção da CVA
- Coordenador da Estrutura de Certificação e Controlo da CVA

7. JURI DE PROVA

- 7.1. A seleção do júri de prova é da responsabilidade da Comissão Vitivinícola do Algarve que reúne membros qualificados e de reconhecido mérito.
- 7.2. Os júris são constituídos por enólogos, escanções, jornalistas, membros das câmaras de produtores 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.
- 7.3. O anonimato é o princípio fundamental do concurso. Os vinhos admitidos a concurso são avaliados em prova cega a ser efetuada pelo conjunto de produtores constituídos em painéis.
- 7.4. Cada painel de jurados é constituído por um número mínimo de oito produtores.
- 7.5. O número total de painéis é fixado em função do número global de amostras a concurso.
- 7.6. O Presidente do Concurso coordena e apoia os jurados.

8. ORGANIZAÇÃO DAS SESSÕES DE PROVA

- 8.1. A sessão de prova no dia do concurso terá início às 9:00 horas
- 8.2. Tratando-se de uma avaliação em prova cega, a amostra apenas é apresentada ao presidente de cada júri/painel, previamente acondicionada numa manga opaca, sem vedante, e evidenciando de forma visível o número de código que a identifica.
- 8.3. O presidente deve confirmar o código com a lista da série que lhe foi entregue e só após a sua indicação, pode ser servida aos restantes membros do júri/painel. Aos jurados, apenas é permitido conhecer o ano de colheita e a categoria a que respeita a amostra em prova. O fecho de cada avaliação depende unicamente de cada jurado.
- 8.4. As provas serão efetuadas por séries até 10 vinhos, com intervalos de 10 a 15 minutos entre cada uma delas.
- 8.5. À organização compete também assegurar no decurso da sessão de prova, as adequadas condições para o funcionamento da prova, designadamente quanto ao local de realização no que diz respeito ao acesso reservado, luminosidade e temperatura adequadas, bem como serviços de apoio.
- 8.6. As amostras/ vinhos são pontuados pelos membros de cada painel/júri, numa escala de 0 a 100 pontos, de acordo com os critérios base de apreciação e pontuação que se encontram identificados no número seguinte e na Ficha de Prova que integra o presente Regulamento como anexo.
- 8.7. Tendo presente o exposto no número anterior, a avaliação dos vinhos submetidos à prova cega a ser efetuada por cada um dos jurados que integrem o painel deve ter em conta os critérios base de apreciação enumerados na ficha de prova (anexo b.)

8.8. Cada jurado tem acesso a um computador individual onde fara o registo da prova através de meios informáticos.

9. PRÉMIOS

9.1. A organização do XVI Concurso dos Vinhos do Algarve atribuirá os seguintes PRÉMIOS OFICIAIS:

- Medalha de Prata, com Diploma, com um mínimo de 82 pontos na prova
- Medalha de Ouro, com Diploma, com um mínimo de 88 pontos na prova
- Grande Medalha de Ouro: “Melhor Vinho do Algarve” (melhor média absoluta)

9.2. O número de medalhas a atribuir cumpre com o disposto na alínea d) do artigo 24º da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro de 2017. A emissão do número de selos está limitada à quantidade do lote indicado na Ficha de Inscrição.

9.3. As distinções a que se refere o número anterior só podem ser atribuídas a um limite máximo de 30% (trinta por cento) do número total de vinhos participantes no concurso.

9.4. A atribuição de medalhas de ouro não deve ultrapassar mais do que 33% dos vinhos premiados, não obstante da pontuação obtida, os restantes serão considerados automaticamente para a classificação de medalha de prata.

9.5. Não serão atribuídas medalhas a vinhos premiados em anteriores edições do concurso em referência.

9.6. Os resultados do concurso não poderão ser objeto de recurso.

9.7. As distinções obtidas são acompanhadas de um diploma, instituído pela Comissão Vitivinícola do Algarve, onde constará a designação correta do produtor ou do operador em causa.

10. REGRAS GERAIS

10.1. A CVA reserva-se o direito de, a todo o tempo, modificar o presente Regulamento.

10.2. A participação no Concurso de Vinhos do Algarve implica a aceitação dos termos e condições do presente Regulamento.

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

11. OMISSÕES

Os casos não previstos neste regulamento serão apreciados pela CVA de acordo com os seus Regulamentos ou, caso se aplique, com base nas normas da O.IV para os Concursos Internacionais de Vinhos.

12. SUPERVISÃO

A organização do XVI Concurso dos Vinhos do Algarve submeteu o presente Regulamento à apreciação prévia do Instituto da Vinha e do Vinho (I.V.V.).

13. ANEXOS

- a. FICHA DE INSCRIÇÃO
- b. FICHA DE PROVA
- c. MEDALHAS

ANEXOS

a. FICHA DE INSCRIÇÃO

FICHA DE INSCRIÇÃO

NOTA: INSCRIÇÕES E AMOSTRAS ENTREGUES ATÉ 10 DE MAIO 2024

INSCRIÇÃO DO AGENTE ECONÓMICO

DESIGNAÇÃO SOCIAL:		NIF:	
PESSOA DE CONTACTO:		TELEMÓVEL:	



INSCRIÇÃO DE VINHOS A CONCURSO

MARCA COMERCIAL	IG/DO	COR	ANO	LOTE	VOLUME (LITROS)	CASTAS	REF* CERTIFICAÇÃO	REF* APROVAÇÃO ROTULAGEM

**Obrigatória entrega de boletim de análise e ficha técnica

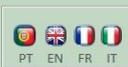
Data: ____ / ____ / ____

Assinatura: _____

A assinatura desta inscrição pressupõe o conhecimento e aceitação do Regulamento do XVI Concurso de Vinhos do Algarve.

Valor da Inscrição: 86,10€ (IVA incluído) - até 5 vinhos, cada vinho adicional: 36,90€ (IVA incluído)
Transferência bancária para o IBAN PT50 003503840001023433024

b. FICHA DE PROVA



Vinhos Tranquilos

Provedor **Júri**

Filipe Ribeiro **1**

Nº 10

FICHA DE PROVA

Outros Dados

Vista	Limpidez	Excelente 5	Mto Bom 4	Bom 3	Satisfatório 2	Insuficiente 1	OK
	Aspecto além Limpidez	Excelente 10	Mto Bom 8	Bom 6	Satisfatório 4	Insuficiente 2	OK
Aroma	Genuinidade	Excelente 6	Mto Bom 5	Bom 4	Satisfatório 3	Insuficiente 2	OK
	Intensidade Positiva	Excelente 8	Mto Bom 7	Bom 6	Satisfatório 4	Insuficiente 2	OK
	Qualidade	Excelente 16	Mto Bom 14	Bom 12	Satisfatório 10	Insuficiente 8	OK
Gosto	Genuinidade	Excelente 6	Mto Bom 5	Bom 4	Satisfatório 3	Insuficiente 2	OK
	Intensidade Positiva	Excelente 8	Mto Bom 7	Bom 6	Satisfatório 4	Insuficiente 2	OK
	Persistência Harmoniosa	Excelente 8	Mto Bom 7	Bom 6	Satisfatório 5	Insuficiente 4	OK
	Qualidade	Excelente 22	Mto Bom 19	Bom 16	Satisfatório 13	Insuficiente 10	OK
Harmonia	Apreciação Global	Excelente 11	Mto Bom 10	Bom 9	Satisfatório 8	Insuficiente 7	OK

-10

Defeito

Pontos Provedores



Nº AMOSTRA

Test

Colheita 2019

Pontos

85

Medalha

Med. Prata

←

Próximo VINHO ▶

c. MEDALHAS

