



Regulamento do X Concurso

"MELHORES VINHOS DO ALENTEJO"

ARTIGO 1.º - OBJETIVOS

A Confraria dos Enófilos do Alentejo organiza, em estreita colaboração com a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (a seguir "CVRA"), o Concurso "Melhores Vinhos do Alentejo" (a seguir "Concurso"), com o objetivo de:

- Dar a conhecer aos consumidores a excelência dos vinhos produzidos no Alentejo;
- Fomentar a produção de vinhos de qualidade;
- Desenvolver ações promocionais, em parceria com a CVRA ou outras entidades, dos vinhos premiados no Concurso;
- Incentivar a moderação no consumo do vinho no âmbito do programa "Wine in Moderation";
- Contribuir para a divulgação da Cultura do Vinho em geral, através de iniciativas ligadas a programas Culturais, de Turismo e Gastronomia.

ARTIGO 2.º - PERIODICIDADE

O Concurso realiza-se anualmente.

ARTIGO 3.º - PRODUTOS ADMITIDOS

- a) O Concurso está aberto aos vinhos produzidos no Alentejo certificados com Denominação de Origem "Alentejo" ou Indicação Geográfica "Alentejano", cuja rotulagem identifique nominalmente o produtor.
- b) Não há restrições quanto ao número máximo de vinhos a concurso, em relação a cada agente económico.
- c) Todos os vinhos devem estar engarrafados e devidamente rotulados com indicação do ano de colheita, ostentando os correspondentes selos de certificação.
- d) São admitidos a concurso vinhos tranquilos ($CO_2 < 1,0$ bars $20^\circ C.$) brancos, rosados e tintos.
- e) Em cada categoria de vinho acima referido, o concurso só se realiza com um mínimo de 10 amostras.
- f) A admissão de um vinho a concurso implica a quantidade mínima equivalente a 2 500 litros de existências.

- g) Não são admitidos a concurso vinhos propostos por agentes económicos com dívidas à Confraria.

ARTIGO 4.º - REGIÃO ALENTEJO

A região vitícola do Alentejo abrange os distritos de Évora, Beja e Portalegre.

ARTIGO 5.º - DIVULGAÇÃO DO CONCURSO

1 - Antes da realização do Concurso

- a) A Confraria dos Enófilos do Alentejo divulga o Concurso de forma adequada junto de todos os produtores, indicando o Regulamento do Concurso e a data limite de apresentação das candidaturas e entrega de amostras;
- b) A realização do Concurso é anunciada num jornal de cada um dos distritos de Évora, Beja e Portalegre e em pelo menos um jornal ou revista de âmbito nacional.
- c) A Confraria dos Enófilos do Alentejo divulga na comunicação social, bem como noutros meios de comunicação, a realização do Concurso.

2 - Após a realização do Concurso

A Confraria dos Enófilos do Alentejo desenvolve ações de relações públicas na Comunicação Social. Além de outras ações de difusão dos resultados do Concurso, deve:

- a) Divulgar na comunicação social, bem como noutros meios de comunicação, o resultado do Concurso;
- b) Convidar os jornalistas e críticos de vinho, incluindo os da TV, para uma sessão de divulgação onde serão apresentados os vinhos premiados, com a presença dos produtores e enólogos.

ARTIGO 6.º - INSCRIÇÃO DE AMOSTRAS, REGISTO E RECEÇÃO

- a) Os interessados devem efetuar a sua inscrição em documento próprio designado «Ficha de Inscrição», a enviar para o endereço eletrónico sec@confrariaenofilosalentejo.pt, ou em alternativa, via CTT, para a sede da Confraria (Rua Fernanda Seno, 12 - 7005-485 Évora), respeitando as datas estipuladas anualmente para o efeito.
- b) No ato de inscrição, os produtores devem efetuar o pagamento relativo aos vinhos a submeter a concurso, e entregar cópia do boletim de análise emitido pela CVRA aquando da certificação desses vinhos.
- c) O custo de inscrição de um vinho é de 80 €, e de 70 € para os seguintes, caso o mesmo produtor submeta a concurso mais do que um vinho.

- d) As amostras, em número de 4 garrafas de 0,75L por cada vinho a concurso, devem ser enviadas para a sede da Confraria dos Enófilos do Alentejo, respeitando o prazo referido na «Ficha de Inscrição».
- e) Após a receção das amostras, a Comissão Executiva realiza a verificação da informação solicitada e a catalogação em listagem própria. A informação mencionada na ficha de inscrição é da responsabilidade do concorrente.
A Comissão Executiva reserva-se o direito de utilizar os meios à sua disposição para confirmar, junto da CVRA as informações apresentadas, e recusar amostras que não se enquadrem no exposto no presente regulamento.
- f) Verificada e validada a informação, as amostras são codificadas e listadas em séries com destino às secções do Júri de Seleção, tendo em conta as características específicas dos vinhos a concurso de forma a assegurar séries relativamente homogéneas.
- g) Segue-se o armazenamento em local adequado, seguro e de acesso restrito, sob condições de luz, temperatura e humidade controladas, sendo assim asseguradas pela organização as condições necessárias para preservar as características dos vinhos e o anonimato das amostras.

ARTIGO 7.º - ÂMBITO DO CONCURSO E FUNCIONAMENTO GERAL

- a) Todos os vinhos que respeitem as condições definidas no artigo 3.º são submetidos a um Júri de Seleção, dividido em várias secções do Júri de Seleção, para que os classifiquem de acordo com a sua qualidade intrínseca, em sessão de prova cega, utilizando a «Ficha de Prova Organolética» do Concurso »Melhores Vinhos do Alentejo», a qual se apresenta em formato eletrónico, em programa informático próprio.
- b) Os vinhos a submeter ao Júri Final para atribuição dos prémios do concurso, correspondentes a um mínimo de 20% das amostras, são os mais pontuados em cada secção do Júri de Seleção e com representatividade equitativa de todas as secções do Júri de Seleção.
- c) As amostras são devidamente preparadas e ordenadas em séries para as secções do Júri de Seleção, em local de apoio específico à sessão de prova, de acesso estritamente reservado. A entrada neste espaço é proibida a qualquer elemento estranho à Comissão Executiva, a fim de garantir confidencialidade absoluta das amostras em concurso.
- d) Os vinhos são provados em séries de aproximadamente 10 amostras, apresentadas ao Presidente do Júri, devidamente acondicionadas em manga opaca, sem vedante, contendo apenas de forma visível o número de código que a identifica.
- e) Se o Júri entender que alguma amostra não se encontra nas melhores condições, pode o Presidente solicitar ao coordenador da prova o duplicado da amostra.

- f) A sessão de prova decorre em Évora, em local selecionado que reúna todas as condições que garantam o bom funcionamento do concurso. A sessão de prova inicia-se a partir das 9h00, no dia marcado, sendo asseguradas as condições adequadas para a realização da prova, nomeadamente acesso reservado à sala de prova, luminosidade do dia, temperatura confortável, mesas com espaço adequado, logística e serviços de apoio ajustados.

ARTIGO 8.º - COORDENAÇÃO DO CONCURSO

- a) O Concurso é coordenado por uma «Comissão Executiva», constituída por cinco elementos. Tem a seguinte composição: o Escanção-Mor da Confraria, que preside, um elemento indicado pela CVRA e três indicados pela Mesa dos Órgãos Sociais da Confraria.
- b) A esta Comissão compete:
- Decidir sobre a admissão de vinhos a concurso;
 - Garantir o anonimato de todas as amostras de vinho;
 - Preservar as características dos vinhos inscritos, através de logística ajustada e de controlo das condições de conservação;
 - Deliberar sobre questões omissas no presente regulamento, relacionadas com a gestão do concurso.

ARTIGO 9.º - JÚRI

- a) Cada secção do Júri de Seleção funciona validamente, no mínimo, com 5 provadores, sendo atribuída pela Comissão Executiva a um provador a função de Presidente da secção do Júri de Seleção.
- b) O Júri Final funciona validamente com um mínimo de 5 provadores, a convidar para o efeito pela Comissão Executiva, que detenham conhecimentos técnicos de prova e com idoneidade reconhecida, sendo atribuída pela Comissão Executiva a um provador a função de Presidente do Júri.
- c) Os presidentes das secções do Júri de Seleção e os elementos constituintes do Júri Final são necessariamente provadores reconhecidos pela Confraria dos Enófilos do Alentejo, ou por organizações competentes na enologia, designadamente a Câmara de Provadores da CVRA, a Associação de Escanções de Portugal, a Associação Portuguesa de Enologia, a ATEVA-Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo ou a Universidade de Évora.

ARTIGO 10.º - PRÉMIOS

- a) Os prémios a atribuir representam, no máximo, 20% do total de vinhos a concurso.
- b) Aos vinhos que tenham obtido do Júri Final, pontuação conforme às abaixo referidas são atribuídos os seguintes prémios, para as categorias de vinho Branco, Rosado e Tinto:

- **Ouro** – Vinho mais bem classificado de cada categoria, com classificação igual ou superior a 90 pontos
 - **Prata** – Vinho com a segunda melhor classificação de cada categoria, com classificação que não pode ser inferior a 85 pontos
 - **Bronze** - Vinho com a terceira melhor classificação de cada categoria, com classificação que não pode ser inferior a 82 pontos
 - **Menção Honrosa** – Vinhos com classificação igual ou superior a 80 pontos
- c) Caso os vinhos a concurso não atinjam a qualidade desejável, poderão não ser atribuídos alguns dos prémios mencionados.

ARTIGO 11.º - MENÇÃO DOS PRÉMIOS ATRIBUÍDOS

- a) A menção na garrafa ao prémio atribuído só pode ser efetuada, mediante a aposição de um selo ou medalha da Confraria dos Enófilos do Alentejo, a colocar em rótulos ou contra-rótulos, em número correspondente ao volume indicado como quantidade disponível declarada na “Ficha de Inscrição”.
- b) Podem ainda fazer menção à pontuação obtida os vinhos com pontuação igual ou superior a 90 pontos, obtidos no Júri Final, mediante a aposição de um selo, de modelo definido pela Confraria dos Enófilos do Alentejo.
- c) Os produtores que queiram fazer menção aos prémios recebidos ou pontuações obtidas e requisitem os respetivos selos apenas pagam à Confraria o custo de produção dos selos referidos nas alíneas a) e b).

ARTIGO 12.º - REGRAS FINAIS

- a) Os resultados do Concurso não terão direito a recurso.
- b) A participação no Concurso implica a aceitação das cláusulas do presente regulamento.
- c) A divulgação dos resultados e a distribuição dos prémios, em data a anunciar, tem lugar em sessão pública nos 60 dias seguintes à avaliação do Júri.

Évora, fevereiro de 2023