



**Concurso de Vinhos Comemorativo dos 130  
anos do Ensino Agrário em Santarém**

**2018**

## **Regulamento do Concurso**

### **1. Objectivos**

O concurso de vinhos organizado pela Escola Superior Agrária (ESAS) é realizado em 2018, ano em que se comemoram os 130 anos do ensino agrícola e tem como objectivos:

- 1.1 Valorizar o nível técnico e comercial de antigos alunos da Escola de Regente Agrícolas (ERA) e da Escola Superior Agrária de Santarém (ESAS).
- 1.2 Dar a conhecer os melhores vinhos, cujos enólogos foram alunos desta casa.
- 1.3 Dar a conhecer aos nossos estudantes e ao público em geral os vinhos produzidos por enólogos que se formaram nesta casa.
- 1.4 Incentivar o espírito do programa “Wine in Moderation”.
- 1.5 Contribuir para a expansão da cultura do vinho.

### **2. Produtos admitidos**

- 2.1 Só poderão concorrer vinhos produzidos por ex-alunos da ERA ou da ESAS.
- 2.2 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 6 vinhos diferentes.
- 2.3 Somente serão aceites os vinhos com a designação Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Indicação Geográfica Protegida (IGP) das seguintes categorias: Tranquilos, Espumantes, Frisantes, Licorosos e Aguardentes.

### **3. Amostras**

- 3.1 No acto da inscrição devem ser enviadas 4 garrafas por vinho para a morada da ESAS: Quinta do Galinheiro - S. Pedro 2001-904 Santarém e especificar o Concurso de Vinhos 130 anos.
- 3.2 A inscrição tem um valor de 10€ por referência. O pagamento pode ser realizado por cheque ou por transferência bancária para o seguinte NIB: PT50 004554414025066712736, o comprovativo deve ser enviado para o seguinte e-mail: [concursodevinhosESAS130anos@gmail.com](mailto:concursodevinhosESAS130anos@gmail.com)
- 3.3 A ficha de inscrição (anexo) deve estar integralmente preenchida, sendo entregue junto das amostras ou enviada por e-mail. Não serão aceites inscrições dos vinhos que não tragam a ficha totalmente preenchida.
- 3.4 As amostras deverão ser entregues até dia 29 de Março de 2018.

#### **4. Júri**

- 4.1 Os membros do júri são seleccionados em função da sua capacidade reconhecida no mundo do vinho.
- 4.2 O júri é constituído, prioritariamente por enólogos e técnicos ligados ao vinho e o presidente do júri é um enólogo seleccionado pela organização.
- 4.3 Os elementos do júri não poderão concorrer ao concurso.

#### **5. Ficha de prova**

A ficha de prova utilizada é a ficha de prova geralmente utilizada em concursos nacionais e internacionais de vinhos. A pontuação final resultará da média aritmética das classificações dos provadores, com a exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta)

#### **6. Prova**

As provas do concurso serão realizadas na sala de prova da adega da ESAS, e decorrerão durante o mês de Abril.

#### **7. Prémios**

- 7.1 O número de medalhas atribuídas cumpre com o previsto nos termos da legislação em vigor.
- 7.2 A soma das medalhas atribuídas às amostras que recebem os melhores resultados, não deve ultrapassar 30% do número total de vinhos a concurso.
- 7.3 As amostras são pontuadas e premiadas, por Categorias e em cada grupo, de acordo com o quadro seguinte.

<b>PRÉMIO</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
Grande Medalha de Ouro	96-100 pontos
Medalha de Ouro	88-95 pontos
Medalha de Prata	88-95 pontos

- 7.4 As 5 amostras mais pontuadas em cada categoria, desde que tenham obtido pontuação superior a 88 pontos, serão submetidos a uma prova final, sendo atribuída à amostra que obtenha pontuação mais elevada em cada categoria uma Medalha de Excelência.

## **8. Menção das medalhas atribuídas**

Cada medalha atribuída será certificada por um diploma, que indicará a designação exacta da amostra que obteve a medalha, o produtor e o enólogo.

## **9. Artigo único**

Casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela organização, tendo sempre por base as normas da O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin).

## **10. Categorias de vinhos a concursos**

### **CLASSE I – VINHOS TRANQUILOS**

Estes vinhos podem apresentar uma pressão de gás carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.

#### **Categoria 1 – Vinhos brancos**

<b>Código</b>	
Vinhos contendo até 4 g/L de açúcares redutores	1
Vinhos contendo de 4,1 g/L a 12 g/L de açúcares redutores	2
Vinhos contendo de 12,1 g/L a 45 g/L de açúcares redutores	3
Vinhos contendo mais de 45 g/L de açúcares redutores	4

#### **Categoria 2 – Vinhos Rosados**

<b>Código</b>	
Vinhos contendo até 4 g/L de açúcares redutores	5
Vinhos contendo de 4,1 g/L a 12 g/L de açúcares redutores	6

#### **Categoria 3 – Vinhos Tintos**

<b>Código</b>	
Vinhos contendo até 4 g/L de açúcares redutores	7
Vinhos contendo mais de 4 g/L	8

## **CLASSE II – VINHOS ESPUMANTES**

Categoria 4 – Espumantes com Denominação de Origem

Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbónico superior a 3 bar a 20°C

<b>Código</b>	
Vinhos espumantes contendo até 15 g/L de açúcares redutores	9
Vinhos espumantes contendo de 15,1 g/L a 40 g/L de açúcares redutores	10
Vinhos espumantes contendo de 40,1 g/L a 80 g/L de açúcares redutores	11
Vinhos espumantes contendo mais de 80 g/L de açúcares redutores	12

## **CLASSE III – VINHOS FRISANTES GASEIFICADOS**

Categoria 5 – Vinhos frisantes com indicação geográfica protegida

Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbónico superior a 1,5 e inferior a 2,5 bar, a 20°C

<b>Código</b>	
Vinhos contendo no máximo 4g/L de açúcares redutores	13
Vinhos contendo de 4,1 g/L a 12 g/L de açúcares redutores	14
Vinhos contendo de 12,1 g/L a 45 g/L de açúcares redutores	15
Vinhos contendo mais de 45 g/L de açúcares redutores	16

## **CLASSE IV - VINHOS ESPUMANTES GASEIFICADOS**

Categoria 6 – Vinhos Espumantes gaseificados com Indicação Geográfica

Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbónico superior a 3 bar a 20°C

<b>Código</b>	
Vinhos contendo no máximo 4g/L de açúcares redutores	17
Vinhos contendo de 4,1 g/L a 12 g/L de açúcares redutores	18
Vinhos contendo de 12,1 g/L a 45 g/L de açúcares redutores	19
Vinhos contendo mais de 45 g/L de açúcares redutores	20

**CLASSE V – VINHOS LICOROSOS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

Código	
Vinhos licorosos DOP	21

**CLASSE VI – AGUARDENTES COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

Código	
Aguardentes DOP	21