



VINHOS VERDES E GASTRONOMIA 2009

REGULAMENTO DO CONCURSO DE GASTRONOMIA DA CVRVV

ORGANIZAÇÃO

CVRVV - Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes

OBJECTIVO

O presente **Concurso Vinhos Verdes e Gastronomia 2009** é de âmbito nacional e visa a promoção dos Vinhos Verdes em harmonização com a gastronomia regional, gastronomia portuguesa e gastronomia internacional, bem como o incentivo ao consumo de Vinhos de Qualidade.

As inscrições a este concurso decorrem de **1 de Maio a 30 de Junho de 2009**.

CONDIÇÕES DE ADMISSÃO

1. Podem apresentar-se a Concurso todos os restaurantes localizados em Portugal continental.
2. Serão aceites a concurso as primeiras 50 inscrições recebidas.
3. Os restaurantes devem concorrer com uma ou duas ementas de degustação de Vinhos Verdes.
4. Uma ementa de degustação é composta pela harmonização de um Vinho Verde e uma entrada, um Vinho Verde e um prato principal e um Vinho Verde e uma sobremesa. São admitidas harmonizações com Vinho Verde branco, Vinho Verde tinto, Vinho Verde rosado, Vinho Verde Espumante, Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes e Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes.
5. Na ementa de degustação a referência aos Vinhos Verdes que acompanham os diferentes pratos deve mencionar a marca, a casta ou castas e o ano de colheita, sempre que aplicável.
6. Os restaurantes concorrentes cedem à organização os direitos de autor, livres de encargos, para utilização das ementas e respectivas fotografias, na promoção do Concurso e em acções de promoção dos Vinhos Verdes. A organização compromete-se a referir o restaurante autor das ementas.

INSCRIÇÃO

1. A inscrição é **gratuita**.
2. O período de inscrição no Concurso inicia a **1 de Maio de 2009** e termina a **30 de Junho de 2009**.
3. A candidatura deverá ser formalizada mediante o preenchimento do Boletim de Inscrição com a ficha técnica e fotografia da ementa (entrada, prato e sobremesa) para:

Vinhos Verdes e Gastronomia 2009

Concurso de Gastronomia da CVRVV

Rua da Restauração, 318

4050-501 Porto

Tel.: (351) 226 077 302 | Fax: (351) 226 077 320

e-mail: marketing@vinhoverde.pt

4. O restaurante deverá inscrever-se numa das seguintes categorias:
 - 4.1. **Cozinha de Autor:** a "assinatura" do cozinheiro chefe está patente na elaboração da ementa que o restaurante propõe.
 - 4.2. **Cozinha Internacional:** cozinha étnica, específica de uma região do mundo (p. e. cozinha chinesa, japonesa, indiana, brasileira, etc.);
 - 4.3. **Cozinha Tradicional:** cozinha típica Portuguesa/Regional.



JÚRI DO CONCURSO

1. O júri é eleito pela CVRVV e é constituído por um mínimo de quatro membros com capacidade técnica para avaliação dos pratos e harmonia com os vinhos.
2. A decisão do júri é final e incontestável.

AVALIAÇÃO

1. A avaliação das candidaturas decorre em duas fases.
2. Na primeira fase de avaliação, todas as ementas inscritas a Concurso serão avaliadas de acordo com os seguintes critérios:
 - Diversidade de Vinhos Verdes e Espumantes (brancos, tintos, rosados) e aguardentes - **25 pontos**
 - Harmonização gustativa conforme descrição na ficha técnica - **50 pontos**
 - Apresentação avaliada por fotografia - **25 pontos**
3. Passam à segunda fase as seis ementas melhor classificadas por categoria de restaurante. São aceites classificações em *ex aequo*.
4. Na segunda fase de avaliação, os restaurantes apurados serão visitados pelo Júri do Concurso em dia e hora pré-definido e acordado com os restaurantes, devendo os mesmos ter preparado **uma ementa completa para fotografia** e uma **ementa completa por elemento do júri** para degustação (doses de prova).
5. Na segunda fase de avaliação, os critérios para pontuação serão os seguintes:
 - Apreciação gustativa (Aroma e Sabor) - **40 pontos**
 - Harmonia com o vinho - **50 pontos**, com a seguinte distribuição:
 - Temperatura correcta do vinho - 25 pontos
 - Adaptação e equilíbrio da comida com os vinhos - 25 pontos
 - Harmonia Total da Ementa - **10 pontos**

PRÉMIOS

1. Os restaurantes serão premiados de acordo com a pontuação atingida na segunda fase do Concurso e de acordo com a categoria em que estão inscritos:
 - Diploma de Ouro **100 a 95 pontos**
 - Diploma de Prata **94 a 85 pontos**
 - Diploma de Bronze **84 a 75 pontos**
 - Diploma de Participação **menos de 75 pontos**
2. Todos os restaurantes premiados serão contactados pela Organização do Concurso.
3. A lista destes premiados será divulgada no site dos Vinhos Verdes.
4. Aos restaurantes premiados com **Diploma de Ouro** será oferecida uma estadia de um fim-de-semana na Rota dos Vinhos Verdes.
5. Todos os restaurantes e ementas concorrentes serão incluídos num guia gastronómico de Vinhos Verdes a publicar posteriormente.

REGRAS GERAIS

1. A análise do cumprimento de todos os requisitos constantes no presente regulamento é da responsabilidade da CVRVV, que face ao exposto aceitará ou não as inscrições recebidas.
2. Qualquer questão omissa no presente regulamento será decidida pelo Júri do Concurso.
3. Não serão atendidas quaisquer reclamações sobre as decisões do Júri do Concurso.
4. A participação neste Concurso comporta a aceitação das cláusulas do presente regulamento.



Concurso co-financiado pela União Europeia e IFAP