



Regulamento

Art. 1º – O concurso *Seleção de Vinhos de Farroupilha*, em sua décima quarta edição tem por objetivo incentivar a qualificação dos vinhos, espumantes, frisantes moscatéis e sucos de uva elaborados no município de Farroupilha, premiando os eleitos como melhores em suas respectivas categorias. Busca, concomitantemente, a promoção de tais produtos junto aos mais diversos públicos, estimulando o consumo.

Art. 2º – Para participar do certame, a vinícola – localizada no município de Farroupilha – e o vinho devem estar registrados junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º – A(s) amostra(s) a ser(em) coletada(s) deverá(ão) estar com o seu respectivo rótulo (à exceção do previsto no Art.4º, § Único) e rolha;

§ 2º – A(s) amostra(s) deverá(ão) ser representativa(s) de produção e/ou estoque mínimo de 1.000 garrafas, 1000 litros ou 200 garrafões;

§ 3º – Pode(m) concorrer apenas produto(s) que já estejam disponíveis ao mercado consumidor (à exceção do previsto no Art.4º, § Único).

Art. 3º – A Comissão Organizadora coletará as amostras de produto(s) inscrito(s), nos seguintes volumes: quatro garrafas de 750ml ou dois vasilhames nos casos de garrafas/garrafões de 1, 2 ou 4,6 litros ou embalagens *bag-in-box* de qualquer volume.

Art. 4º – As categorias avaliadas serão as seguintes:

- a) Vinho tinto de mesa seco;
- b) Vinho tinto de mesa suave;
- c) Vinho branco de mesa seco;
- d) Vinho branco de mesa suave;
- e) Vinho tinto fino seco;
- f) Vinho branco fino seco (à exceção de moscatéis);
- g) Vinho branco fino seco moscatel tranquilo engarrafado;
- h) Vinho branco fino seco moscatel tranquilo a granel;
- i) Espumante moscatel;
- j) Espumante Brut Charmat

- k) Espumante Brut Champenoise
- l) Vinho frisanter moscatel
- m) Suco de Uva Integral/natural

§ Único – Todas as categorias referem-se a produtos engarrafados, exceto a 'h', da qual podem participar produtos ainda armazenados em tanques ou barricas, respeitando-se a quantidade mínima de produção de 1000 litros.

Art. 5º – Os produtos serão avaliados por enólogos que prestam assistência a empresas vinícolas do município, especialistas, representantes de instituições do setor vitivinícola e convidados pela Comissão Organizadora.

§ 1º – A avaliação acontecerá 'às cegas' (ou seja, sem a possibilidade de identificação do produto concorrente de parte dos jurados, que recebem apenas a taça servida, conhecendo somente o código e a categoria da amostra).

§ 2º – Antes do início dos trabalhos de degustação, a listagem contendo o nome das empresas concorrentes e a codificação das amostras será selada em um envelope assinado pela equipe de degustação, tornando-a, assim, inviolável. O envelope só será aberto após a computação das notas das amostras, sendo a manipulação dos dados restrita a grupo mínimo de integrantes do Comitê Técnico do concurso, visando a garantia de sigilo dos resultados.

Art. 6º - Serão premiadas até 30% das amostras inscritas por categoria, desde que atinjam pontuação mínima de 78/100 pontos. Cada vinícola terá classificada, em caso de obtenção de pontuação igual ou superior à exigida, apenas duas amostras por categoria. No caso das categorias que tenham até dez amostras inscritas, esse limite de premiação por vinícola será de apenas uma amostra.

§ 1º – A pontuação para obtenção de medalhas será:

Igual e superior a 88/100 pontos – Ouro;

84 a 87 pontos – Prata;

78 a 83 pontos – Bronze.

§ 2º Para o vinho com maior pontuação nas categorias 'g'/'h' e 'i', será concedida, além da medalha prevista no § 1º deste Artigo, um prêmio especial: a distinção *Moscatel Premium*.

Art. 7º – A programação do evento prevê: lançamento, a 02 de julho, com início às 19h30min, no Salão Nobre da Prefeitura; inscrição e coleta de amostras para o período de 03 de julho a 12 de julho, junto às vinícolas; avaliação pelo corpo de jurados de 06 a 08 de agosto, no Seminário Apostólico Nossa Senhora de Caravaggio; divulgação dos resultados em evento a 30 de agosto, no Centro de Eventos Mário Bianchi, no Parque Cinquentenário, com início às 19h30min.

Art. 8º – Os vinhos eleitos pelo júri poderão ser encaminhados a órgão competente, para verificação de seus padrões químico-físicos conforme a legislação.

Art. 9º – A taxa de inscrição para empresas associadas à Afavin é de R\$ 270,00, valor que concede direito à inscrição de até DUAS amostras e, ainda, QUATRO ingressos para o jantar de divulgação dos resultados, a 30 de agosto.

§ Único – As empresas poderão inscrever outras amostras de vinhos, espumantes, frisantes e de suco de uva, mediante o pagamento de R\$ 65,00 por amostra adicional. A inscrição de amostras adicionais – independentemente do número - não dá direito a novos ingressos para o jantar de divulgação dos resultados, a 30 de agosto.

Art. 10º – A taxa de inscrição para as demais empresas é de R\$ 340,00, valor que concede direito à inscrição de até DUAS amostras e, ainda, DOIS ingressos para o jantar de divulgação dos resultados, a 30 de agosto.

§ Único – As empresas poderão inscrever outras amostras de vinhos, espumantes, frisantes e de suco de uva, mediante o pagamento de R\$ 75 por amostra adicional. A inscrição de amostras adicionais – independentemente do número - não dá direito a novos ingressos para o jantar de divulgação dos resultados, a 30 de agosto.

Art. 10º – A inscrição será formalizada com o pagamento da devida taxa e entrega da ficha anexa, devidamente preenchida, quando da coleta da(s) amostras(s).

Art. 11º – Da coletas das amostras.

§ 1º As amostras serão coletadas nas vinícolas ou em local indicado pela empresa, sendo a data específica para cada estabelecimento comunicada oportunamente pela organização.

§ 2º Amostras de vinhos brancos finos secos moscatéis tranquilos a granel deverão ser coletados na vinícola, obedecendo ao disposto no artigo 2º, § 2º.

Art. 12º Casos não-previstos pelo Regulamento serão julgados pelo Comitê Técnico, formado, a saber, por Conselho Técnico da Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (Afavin) e Secretaria Municipal da Desenvolvimento Rural de Farroupilha.

Farroupilha, Julho de 2019.

