

Vinum

Concurso Internacional de Vinhos BEST OF PORTUGAL



Termos e Condições de Participação

Art.1 – Objetivo

O Concurso Internacional de Vinho, VINUM “BEST OF PORTUGAL 2025”, pretende certificar a qualidade e o reconhecimento dos vinhos portugueses, e dos seus vários estilos. O concurso visa apoiar e reforçar os esforços do setor e dos seus agentes a superar os desafios do mercado internacional. O objetivo é destacar a qualidade dos vinhos, dos seus produtores, e distinguir aqueles que se destacam pela pontuação obtida. Os resultados servem como referência para consumidores e profissionais do vinho.

Art.2 - Responsabilidades e Estruturas

O VINUM International Wine Competition “BEST OF PORTUGAL 2025” é um projeto da revista de vinhos VINUM, Intervinum AG, Zurique, Suíça, em cooperação com a Marktree- Consultadoria de Marketing, Lda. A Intervinum AG é responsável pela organização, execução das provas e publicação dos resultados. A prova decorrerá de acordo com as diretrizes atuais da OIV e é reconhecida em conformidade. A Intervinum AG detém a autoridade exclusiva para esclarecer quaisquer questões em disputa. Em 2025, terá lugar a 3ª edição.

Art.3 - Aceitação e Seleção de Vinhos

O concurso está aberto a todos os vinhos portugueses. As candidaturas podem ser apresentadas por qualquer produtor de vinho, cooperativa vitivinícola ou associação, ou agrupamento de produtores ou retalhistas de vinho. Sempre que necessário coordenar para evitar candidaturas repetidas.

As seguintes condições devem ser atendidas para aprovação:

- Vinhos engarrafados provenientes de um único lote e com rótulos finais (de acordo com as normas nacionais)
- Os vinhos devem estar disponíveis no mercado no momento da divulgação dos resultados – final de Janeiro de 2025 (Disponibilidade apenas em Portugal é aceite);
- Os vinhos devem ter a designação do país de origem ou local onde as uvas foram vindimadas e vinificadas. Só serão aceites vinhos portugueses.
- Todos os vinhos apresentados não devem ser mais velhos do que a vindima 2014. Os vinhos a partir de 2013 e mais velhos não serão considerados.

Art.4 - Categorias de Vinhos

Serão atribuídos prémios nas seguintes 9 categorias*:

- | | |
|--|---|
| - Categoria 1: Vinhos tintos | blends |
| - Categoria 2: Vinhos tintos monovariais | variedade da uva dominante com pelo menos 70% de participação |
| - Categoria 3: Vinhos brancos | blends |
| - Categoria 4: Vinhos brancos monovariais | variedade da uva dominante com pelo menos 70% de participação |
| - Categoria 5: Rosé | |
| - Categoria 6: Espumante | |
| - Categoria 7.1: Vinho do Porto | todos os estilos e categorias |
| - Categoria 7.2: Madeira | todos os estilos e categorias |
| - Categoria 7.3: Moscatel Douro and Setúbal | todos os estilos |
| - Categoria 7.4: Carcavelos | |
| - Categoria 8: Vinhos Talha e Amphora | |
| - Categoria 9: Vinhos biológicos/naturais | |

*São necessários pelo menos 30 vinhos inscritos para que uma categoria seja relevante para a competição. Após a inscrição, a categoria será conferida e ajustada se necessário. O produtor é livre de escolher as colheitas e castas dos vinhos apresentados.

Prémios e prémios especiais:

- **Melhor Vinho Português 2025:** o vinho com maior pontuação em todas as categorias, vinhos fortificados excluídos (cat. 7)
- **Melhor Vinho por Região:** o melhor vinho de uma determinada região com denominação de origem**
- **Melhor Vinho Varietal:** o melhor vinho feito a partir de uma determinada casta**
- **Melhor Vinho Biológico:** o melhor vinho biológico certificado
- **Melhor Fortificado:** Melhor Vintage fortificado, das categorias 7.1 / 7.2 / 7.3. e 7.4

**Estes prémios especiais só serão atribuídos, se forem apresentados pelo menos trinta vinhos varietais, ou da mesma região vitivinícola, ou dos estilos definidos. Se este critério não for salvaguardado, o prémio especial não será concedido.

Art.5 - Prova e Classificação de Vinhos

Composição do Júri: A prova é da responsabilidade da comissão técnica, sob a direção dos editores chefes independentes da VINUM. Esta comissão apoia a organização da prova, seleciona o júri, contribui para o bom desenrolar da competição e acompanha a sua execução de acordo com o regulamento em vigor.

O júri de prova é composto exclusivamente por especialistas em vinhos de vários setores (imprensa, comércio, produção, consumo e gastronomia/HORECA) reconhecidos nacional e internacionalmente, e profissionalmente qualificados.

Os especialistas do júri serão comunicados oficialmente.

Classificação dos vinhos: Todos os vinhos devidamente registados serão provados individualmente de acordo com a categoria definida. Todas as provas realizam-se “às cegas”, sob preservação do anonimato. A avaliação dos vinhos ocorre sob a forma de pontos – segundo o sistema de classificação de 100 pontos – e uma breve nota de comentário.

Os 10 melhores vinhos de cada categoria, voltam a ser provados num circuito adicional por um painel reduzido de especialistas. Através desta Prova Final serão determinadas as classificações finais em cada categoria, bem como a atribuição dos prémios especiais.

No caso de diferenças de pontuação entre a prova do júri e a prova final, a pontuação mais elevada será considerada como a nota final. As decisões do painel de especialistas não são passíveis de recurso.

Art.6 - Aplicação e Prova

6.1- Inscrição dos Vinhos

Os participantes devem preencher a ficha de inscrição para cada vinho e confirmar a sua concordância com as condições do concurso. A cada vinho é atribuído um número de identificação que se mantém até ao final do concurso.

A ficha de inscrição inclui para cada vinho:

- Nome do Vinho
- Morada ou endereço fiscal do produtor
- Origem e/ou domicílio do vinho
- Casta(as), Ano, Categoria do vinho, Teor alcoólico, Teor de açúcar residual***- informações obrigatórias
- Número de garrafas produzidas
- Para vinhos biológicos: Comprovativo de certificação
- Preço de venda inclui IVA a clientes particulares (aplica-se o preço de venda a clientes particulares/consumidores finais, incluindo IVA) / indicar mercado de referência CH/DE/PT

*** Uma declaração de açúcar residual incorreta ou ausente leva à desqualificação do vinho, porque o agrupamento dos vinhos nas categorias é feito de acordo com o teor de açúcar residual. A declaração correta é indispensável por razões de justiça.

Inscriva-se online apenas em www.vinum.eu/best-of-portugal

Após a inscrição online, cada participante receberá uma confirmação de presença por escrito. Esta confirmação é vinculativa e serve de base para a fatura. Por favor, faça a transferência somente após o recebimento da fatura, para o número de conta indicado na mesma, informando o número da fatura. A VINUM reserva-se ao direito de cancelar todas as inscrições incompletas ou submetidas incorretamente, bem como de excluir do concurso as amostras de vinho que não cumpram o regulamento do concurso.

6.2- Número de Garrafas e Taxas de Participação

Para cada vinho registado, devem ser fornecidas

três garrafas, independentemente do tipo de garrafa.

Taxa de Participação

| | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1 a 2 Vinhos Registados | 82 € por cada referência |
| 3 a 4 Vinhos Registados | 74 € por cada referência |
| 5 ou mais Vinhos Registados | 66 € por cada referência |

Early Booking Discount:

inscrições formalizadas e liquidadas **até 30.09.2024** beneficiam de um **desconto de 10%**. A partir de 13.09.2024 o preço praticado é o que está anunciado supra.

*19% de IVA aplicado, se exigido por lei. Incurrer em encargos bancários não serão cobertos. Os pagamentos efetuados não poderão ser reembolsados em hipótese alguma, independentemente dos motivos do cancelamento da inscrição.

6.3- Prazos e Morada de Entrega

Devido a uma grande procura de registos, adiámos a data de encerramento.

Data limite para inscrição na prova **15.10.2024** Submissões feitas até 30.09.2024 > 10% de desconto !
Prazo de entrega de vinhos até **25.10.2024** (data de receção)

Entrega internacional para Portugal

GRFH, Lda
Estrada Manuel Correia Lopes,
Parque Empresarial Progresso
Armazém N°7, Abóboda
2785-126 São Domingos de Rana

Entrega internacional para a Alemanha

Swisslogistik e.K.
Internationale Spedition VINUM-Verlag
«Best of Portugal 2025»
Max-Strohmeyer-Strasse 170
DE- 78467 Konstanz

Entrega nacional na Suíça

Intervinum AG
«Best of Portugal 2025»
Thurgauerstrasse 66A
CH-8050 Zürich

A organização assegurará o transporte conjunto a partir de Portugal, com um custo previsto por caixa de 6 garrafas (só cartão) +/- 22 euros. O preço final e o local de entrega serão anunciados na última semana de setembro. Se estiver interessado, contacte-nos!

O envio é por conta e risco dos participantes. As amostras de vinho pagas em dinheiro na entrega serão rejeitadas. Todas as amostras de vinho que não cumpram integralmente o formulário de inscrição submetido serão rejeitadas. As amostras de vinho não conformes, não serão devolvidas e permanecerão na posse da VINUM. Todos os vinhos não recebidos até à data-limite, não poderão ser considerados para a prova do júri. As taxas de participação serão cobradas devido ao esforço administrativo envolvido.

Concurso Internacional de Vinhos BEST OF PORTUGAL

Termos e Condições de Participação



Prova do Júri 04. + 05.12.2024
Resultados Anunciados a partir de **janeiro de 2025**

Art.7 – Atribuição de Prémios e Publicação dos Resultados

7.1 – Atribuição de Prémios

A atribuição de prémios é baseada no sistema internacional de classificação de 100 pontos. Todos os vinhos devidamente submetidos são avaliados e recebem uma breve nota de comentário. Cada participante será informado individualmente e por escrito sobre o resultado alcançado pelos seus vinhos após a aferição e publicação dos resultados.

Um máximo de 30 a 35% de todas as amostras de vinho registadas serão premiadas e comunicadas oficialmente de acordo com as normas da OIV. Os organizadores reservam-se no direito de aumentar ou diminuir o número mínimo de pontos exigidos, dependendo do nível de qualidade dos vinhos apresentados, de forma a não ultrapassar esta quota.

O “BEST OF PORTUGAL 2025* garante os seguintes diplomas aos vinhos premiados:

- **Diamante**, vinho do século > 99/100 pontos
- **Grande Medalha de Ouro**, excepcional, pertence ao topo do mundo > 95 até 98 pontos, inclusive
- **Medalha de ouro**, excelente > 90 até 94 pontos inclusive
- **Medalha de prata**, muito bom > 86 até 89 pontos, inclusive

Após a aferição e publicação dos resultados, cada participante – ou cada vinho apresentado – será informado por escrito sobre o resultado alcançado, individualmente, e recebe uma ficha técnica correspondente.

Todos os vinhos premiados de acordo com os critérios definidos acima, ou seja, 86 pontos ou mais, receberão um certificado em papel, bem como um pdf digital. Os vinhos vencedores dos prémios especiais receberão um certificado especial alusivo ao tema, assim como uma menção (no site VINUM) relativa ao tema.

7.2 - Publicação de Resultados

Os resultados de todos os vinhos premiados serão anunciados a partir de: **27.01.2025**
Uma visão geral das principais atividades promocionais:

- **Campanha internacional** de relações públicas: Será enviado um comunicado de imprensa em Inglês e Alemão a todos os contactos de imprensa. A Marktree irá reforçar essa partilha em Portugal com um comunicado em português.
- **Dossier-especial**, reportagem na revista **VINUM 1-2/2025**: Dossier com os vencedores das várias categorias, em alemão, para as edições da revista VINUM, na Alemanha, Suíça e Áustria.
- Resultados publicados em www.vinum.eu
- Divulgação internacional de resultados nas **redes sociais da VINUM**: Facebook, Instagram, LinkedIn e Twitter.
- Campanha de **marketing de newsletter internacional**: Promoção dos vinhos vencedores no site www.vinum.eu e na landing page deste concurso, www.bestofportugalwine.com, associada ao site.
- **Certificados** enviados em documento PDF para todos os vinhos premiados: certificado a confirmar o prémio recebido pelo vinho no concurso “Best of Portugal 2025”.

Promoção especial ProWein 2025:

- **Zona de prova livre** exclusiva com seleção de vinhos premiados, no stand da VINUM.
- **Masterclass** os vinhos premiados serão apresentados e provados nesta masterclass, durante a Prowein 2025 no stand da Vinum, contribuindo para um maior conhecimento e visibilidade dos vinhos portugueses, das regiões vitivinícolas e das castas autóctones).
- Distribuição do **dossier especial “Best of Portugal 2025”** aos visitantes da ProWein.

Art.8 Disposições Finais

Ao enviar uma inscrição, os participantes concordam expressamente e sem reservas com estes regulamentos.

Os resultados são finais e sem direito a recurso.

Se a competição não puder ser realizada por motivos alheios ao controlo do organizador do evento, o organizador não poderá, em nenhuma circunstância ser responsabilizado.

Após a competição, o organizador do evento pode usar as garrafas de amostra enviadas para a competição para uma campanha de beneficência, para fins publicitários ou educacionais. Não serão devolvidas as amostras aos produtores.

Um projeto de © Intervinum AG
Zurique/Colônia, julho de 2024