



CONCORSO ENOLOGICO  
INTERNAZIONALE  
CITTÀ DEL VINO

**XXIII CONCORSO  
INTERNACIONAL ENOLÓGICO  
CITTÀ DEL VINO**

**2025**

**International Wine City Challenge**

**REGULAMENTO**



**Città del Vino**  
Associazione Nazionale

Associazione Nazionale Città del Vino  
Tel. 0577.353144 [info@cittadelvino.com](mailto:info@cittadelvino.com) – [www.concorsoenologicocittadelvino.it](http://www.concorsoenologicocittadelvino.it)

# REGULAMENTO

## Art. 1 - ORGANIZAÇÃO

A Associação Italiana Città del Vino organiza o XXIII CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL “CITTÀ DELVINO” que terá lugar em Siena na Região de Toscana de 6 a 8 de junho de 2025 (**ENVIAR OS VINHOS PARA: Sede di Enoteca Italiana c/o Fortezza Medicea, ingresso Via della Vecchia 5 - 53100 Siena – Italy** (contacto para o coreio Tel. 338 4337826 – Matilde).

O concurso é organizado em colaboração com a RECEVIN (Rede Europeia de Cidades do Vinho), a Federação Internacional Iter Vitis (Itinerário Cultural Europeu) e com o patrocínio científico da OIV “**Organization International de la Vigne et du Vin**” e com o apoio de outras Entidades Nacionais e Internacionais que trabalham para a valorização económica dos territórios das cidades do vinho, assim como para a produção dos vinhos de qualidade.

## Art. 2 – FINALIDADES

O XXIII CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL “CITTÀ del VINO” propõe-se:

- Valorizar a cultura do vinho, o vinho de qualidade e os territórios onde são produzidos, respeitando as tradições e obtidos na Europa, nos territórios dos Municípios sócios da RECEVIN, da Associação Nacional Città del Vino e de toda a comunidade com forte vocação vitivinícola do mundo, partilhando o conhecimento através dos mais modernos instrumentos de comunicação.
- Dar a conhecer ao público as características dos vinhos e castas de diferentes países, ajudando o consumidor a ter uma referência a uma oferta mais conscientes;
- Apoiar os Presidentes de Câmara das Cidades com uma forte ligação e tradição vitivinícola, no sentido de dinamizarem a serem atores privilegiados no desenvolvimento económico local.

## Art. 3 - REQUISITOS PARA A PARTICIPAÇÃO

Podem participar no XXIII CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL “CITTÀ del VINO” os vinhos produzidos em todas as adegas, cuja sede operativa esteja situada na Europa, da União Europeia ou Extra UE. Os vinhos que podem participar no concurso devem ser: de uma denominação de origem protegida (DOP) ou com uma indicação geográfica protegida (IGP), para vinhos de origem comunitária, com indicação geográfica, para vinhos provenientes de países terceiros e vinhos espumantes de qualidade (reg. CE n. 1308/2013).

O Concurso enológico “CITTÀ del VINO”, enquanto Concurso Internacional, prevê uma percentagem de amostras de vinhos concorrentes estrangeiros não inferior a 20% do total.

Podem participar no XXIII CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL “CITTÀ del VINO” os vinhos engarrafados, obtidos a partir de uvas produzidas em vinhas da propriedade e/ou laboradas na adega participante. Os vinhos que participam no XXIII CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL “CITTÀ del VINO” deverão ser provenientes do mesmo lote com. São admitidos os tamanhos de 0,375, 0,50 e 0,75.

As garrafas deverão ter os rótulos em conformidade com as normas vigentes e os dados de produção.

Não poderão participar no concurso os vinhos apresentados por produtores individuais ou associados imputados, com sentença passada em julgado por fraudes ou adulterações.

## Art. 4 - CLASIFICAÇÃO DOS VINHOS

O CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL “CITTÀ del VINO” destina-se às seguintes categorias de vinhos:

- Vinho branco seco tranquilo, DO / IGP;
- Vinho orange seco tranquilo, DO / IGP;
- Vinho rosado seco tranquilo DO / IGP;
- Vinho tinto seco tranquilo DO / IGP;
- Vinho frisante branco seco DOP e IGP;
- Vinho frisante rosado seco DOP e IGP;
- Vinho frisante tinto seco DO / IGP;
- Vinho frisante doce DOP e IGP;
- Vinho espumante branco “Método Clássico”;

- Vinho espumante rosado “Método Clássico”;
- Vinho espumante tinto “Método Clássico”;
- Vinho espumante branco produzido pelo método clássico ou Método Charmat”
- Vinho espumante rosado produzido pelo método clássico ou Método Charmat”
- Vinho espumante tinto produzido pelo método clássico ou Método Charmat”
- Vinho Espumante Doce;
- Vinho Passito IGP e DOP;
- Vinho Licoroso IGP e DOP;
- Vinho Doce IGP e DOP;

Para fins de classificação e verificação das denominações acima referidas, serão adotadas as definições da União Europeia.

A Organização reserva-se o direito de modificar as categorias em relação ao número de amostras participantes.

#### **Art. 5 - A COMISSÃO ORGANIZADORA**

A **COMISSÃO ORGANIZADORA** será composta por membros designados pela Rede Europeia das Cidades do vinho (**RECEVIN**), pela Associazione Nazionale Città del Vino, (do Municipio de Valdobbidene, da Città del Bio) e da **CI.VIN. Srl**.

A Comissão Organizadora tem como missão supervisionar a realização da iniciativa. A Comissão Organizadora contará com a colaboração de um Notário ou um Advogado estranho ao sector vinícola, cuja função será velar pelo cumprimento do presente regulamento.

A Associazione Nazionale Città del Vino reserva-se o direito de modificar o presente regulamento com a autorização prévia do Ministério competente e a data do evento a qualquer momento que seja necessário.

#### **Art. 6 - COMISSÃO TÉCNICA CIENTÍFICA**

O Comité Técnico Científico será presidido pelo Professor Vincenzo Gerbi, Professor de Enologia na Universidade de Turim. O Comité será composto por: Angelo Radica, Presidente da Associazione Nazionale Città del Vino, Paolo Corbini, responsável técnico do Concurso e José Arruda, Secretario Geral da AMPV.

#### **Art. 7 - MODALIDADES DE INSCRIÇÃO**

Os produtores que pretendam participar no XXIII CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL “CITTÀ del VINO” podem inscrever-se do seguinte modo:

1. Com o custo de € 70,00 por amostra de Portugal, seguindo o procedimento de inscrição online em [www.concorsoenologicocittadelvino.it](http://www.concorsoenologicocittadelvino.it) com pagamento subsequente (on-line via PayPal, Cartão de crédito ou transferência bancária).

2. A inscrição no Concurso vincula o produtor ao pagamento da taxa e ao envio das amostras dentro dos prazos estabelecidos. Não são admitidos reembolsos em caso de falha no envio das amostras ou em caso de atraso na entrega dos mesmos (ver ART. 8 - RESPONSABILIDADE). Os pagamentos relativos às amostras registadas devem ser feitos até à data de entrega dos mesmos, previstos no regulamento em vigor. As amostras não pagas no momento da competição não serão colocadas na prova. Se um produtor já for devedor para com a organização de edições anteriores, não poderão inscrever-se na nova edição do Concurso se antes não regularizarem as suas dívidas.

**AS AMOSTRAS DE VINHO DEVEM CHEGAR  
de 30 Abril até 17 de Maio de 2025 para:**

**Enoteca Italiana**

**(Fortezza Medicea) – Consegna Merce dal Parcheggio Pubblico Il Campino -  
Piazza della Libertà 1 – 53100, Siena**

Contacto para o correio: Tel. 0039 338 4337826 - Matilde

Entrega: 9.00 - 17.00 de segunda a sexta – feira

**na caixa deve aparecer a escrita: campione non commerciale per Concorso CITTÀ DEL VINO**

Cada amostra de vinho deve fazer-se acompanhar (os documentos podem ser enviados também via e-mail poste-

riormente ao vinho):

- Certificado de garantia – IGP ou DOP emitido pela Estrutura de Controlo (conforme normativo em vigor) que certifique a origem e a denominação do vinho;
- Todos os produtores a auto-certificação do relatório da amostra feita pelo Diretor da empresa ou documentação pública oficial;
- O produtor compromete-se a permitir o acesso às suas instalações de pessoal enviado pelo Comité Organizador para recolher amostras;

Nota: (os documentos podem ser enviados também via e-mail posteriormente ao vinho)

• 3 garrafas do mesmo lote, com capacidade de 0,75 ou 0,50 litros. Como alternativa, apenas para vinhos de sobremesa, 4 garrafas de 0,375 litros, tudo numa caixa só. Nas embalagens de vinho a enviar, deve estar claramente escrito: Amostra não comercial enviada para o Concurso Enológico Internacional “Città del Vino”;

• Certificado de análise também emitido pelo laboratório da adega mostrando pelo menos os seguintes parâmetros:

1. Grau alcoólico a 20°C.
2. Teores de açúcares;
3. Acidez total g/l expressa em ácido tartárico ou ácido sulfúrico;
4. Acidez volátil;
5. Anidrido sulfuroso total;
6. Anidrido sulfuroso livre;
7. Pressão no caso de vinhos espumantes.

• Certificado de vinho biológico (apenas para os vinhos biológicos) emitido pela Entidade competente.

O certificado tem que citar o nome da adega apresentada, e o nome do vinho participante com todas as indicações úteis para a identificação da amostra. A Comissão Organizadora reserva-se o direito de realizar as suas próprias análises de controlo e certificado. As garrafas de vinho enviadas para o concurso de vinhos permanecerão propriedade da organização e poderão ser utilizadas a seu critério, por exemplo, para atividades promocionais do evento, degustações, exposições ou outras iniciativas relacionadas ao concurso.

## **Art. 8 - RESPONSABILIDADE**

Os organizadores declinam todas as responsabilidades sobre o eventual atraso na entrega das amostras respeitante à data estabelecida, pela perda total ou parcial das amostras durante o transporte, ou pelo estado de conservação das amostras.

Todos os custos relativos à entrega das amostras serão por conta dos produtores presentes, incluindo quaisquer custos de desembaraço aduaneiro.

## **Art. 9 - RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS**

O Organismo oficial autorizado verifica as embalagens dos vinhos recebidos e a documentação oficial que os acompanha.

Desde o momento da receção, todas as amostras participantes no XXIII CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL “CITTÀ del VINO” serão conservadas segundo as normas da boa técnica enológica. As amostras, antes de serem submetidas ao exame dos júris, serão tornadas anónimas mediante a utilização dos códigos apropriados:

- O primeiro é atribuído à amostra pela organização no momento da sua entrega;
- O segundo é atribuído por um Notário ou Advogado, formalmente por ele colocado antes da apresentação da amostra ao júri de prova.

## **Art. 10 - AVALIAÇÃO**

A avaliação das amostras será efetuada no Município de Siena, de 6 a 8 de Junho de 2025 por júris internacionais, compostos maioritariamente por provadores estrangeiros, por enólogos, provadores, sommeliers e jornalistas com experiência comprovada no sector enogastronómico, segundo o Art. 6, parágrafo 2 e 3 D.M 9/11/2017. Estará presente um inspetor do O.I.V.

O Comité Científico designa os juízes, pelo que pode pedir ao O.I.V. nomes de especialistas de vários países. Cada júri é composto, em princípio, por sete provadores. Nunca, podendo ser o número de provadores inferiores a cinco. Os provadores são na sua maioria enólogos.

Os júris internacionais avaliarão as amostras segundo o regulamento do O.I.V., que prevê, entre outras coisas, o

recurso à ficha de avaliação organolética segundo o método OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho e UIOE – União Internacional dos Oenólogos; as avaliações serão expressas autonomamente por cada componente e a pontuação final será obtida com base na média aritmética das avaliações individuais, com a prévia eliminação da mais baixa e da mais alta.

Os resultados das avaliações serão publicados o mais rápido possível no site [www.concorsoenologicocittadelvino.it](http://www.concorsoenologicocittadelvino.it).

### **Art. 11 - PRIVACIDADE**

Para salvaguardar o prestígio dos produtores participantes, o Organismo oficial dará a conhecer somente os vinhos premiados e não a lista total ou o nome dos produtores participantes.

### **Art. 12 - RECONHECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DOS PRÉMIOS**

Segundo as pontuações e conforme o fixado no regulamento O.I.V., serão premiados ex-aequo, respeitando os limites fixados pelo O.I.V., todos os vinhos de cada categoria com a seguinte distinção:

- **Grande Medalha de Ouro (Pontuação entre 92/100)**
- **Medalha de Ouro (Pontuação entre 85/100)**
- **Medalha de Prata (Pontuação entre 82/100)**
- **Medalha de Bronze (Pontuação mínima 80)**

e serão reconhecidos, com a referida distinção, “Concurso Enológico Internacional “Città del Vino” 2025. Entenda-se que tal distinção é destinada a embalagens de vinho que tenham participado com sucesso no Concurso Enológico em questão, o mesmo não deve conter nomes geográficos ou menções reservados por regulamentação internacional para outros vinhos.

A soma de todas as medalhas concedidas às amostras que obtiveram o melhor resultado não pode exceder 30% do total das amostras submetidas ao Concurso.

A cerimónia de premiação, com a entrega das medalhas e diplomas para os Municípios e para os produtores vencedoras será realizada nos primeiros dez dias de julho de 2025 em local a definir.

As garrafas de vinho vencedoras do Concurso Enológico Internacional “Città del Vino serão promovidas com os seguintes tipos de serviços:

- a) Publicação no site [www.concorsoenologicocittadelvino.it](http://www.concorsoenologicocittadelvino.it) do nome do produtor e dos vinhos premiados
- b) Serviço de cobertura de imprensa durante a cerimónia de entrega de prémios para a comunicação dos resultados e de todas as outras iniciativas relativas à competição
- d) Preparação e impressão dos selos que certificam os prémios concedidos
- c) Assistência técnica e apoio organizacional para a apresentação dos vinhos vencedores por ocasião de eventos internacionais e nacionais e locais de promoção de vinhos.

Nenhuma reprodução referente ao Concurso Enológico, com exceção do selo acima mencionado referente às medalhas.

### **Art. 13 - CONTROLO**

O organismo autorizado pode realizar as verificações adequadas também por meio de possíveis inspeções aos produtores participantes, para averiguar a veracidade e regularidade do que está especificado no requerimento e na documentação anexa. Quando evidenciadas divergências entre os dados declarados e os encontrados, o vinho é automaticamente excluído do Concurso e qualquer irregularidade em que o mesmo se encontre equivale a delito, que será relatado para o escritório competente do Ministério dell’ICQRF del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Os vencedores do XXIII CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL “CITTÀ DEL VINO” devem comprometer-se com o organismo oficial a autorizar os seus delegados para efetuar inspeções e qualquer amostragem na sua adega.

Se o Regulamento não for totalmente respeitado, será perdido todo o reconhecimento (durante a cerimónia de premiação) e o Comité verbalizará a divulgação pública para a imprensa nacional e estrangeira.

### **Art. 14 - JURISDIÇÃO**

Para qualquer disputa, o tribunal competente é o de Siena.