



10º CONCURSO GASTRONOMIA COM VINHO DO PORTO 2018

OBJECTIVO:

O concurso é de âmbito nacional e tem como objectivo a promoção dos Vinhos do Douro e do Porto em combinação com a gastronomia portuguesa. Pretende-se promover os produtos regionais e incentivar a criatividade, elegendo os Vinhos do Douro e do Porto como vinhos indispensáveis ao acompanhamento harmonioso das refeições.

1. CANDIDATOS:

O concurso está aberto a todos os restaurantes de Portugal continental, até ao máximo de 100 concorrentes.

2. CATEGORIAS:

2.1. Categorias em que os restaurantes se podem inscrever:

- 2.1.1. **Restaurante Gastronómico/Fine Dining** - Inserido ou não num hotel de 5 estrelas; cozinha e serviço sofisticado, com produtos de qualidade máxima;
- 2.1.2. **Restaurante Informal/Casual** - Restauração moderna com cozinha e serviço contemporâneo;
- 2.1.3. **Restaurante Tradicional/Típico** - Respeito pelo conceito da gastronomia regional, utilizando produtos e receitas da região.

2.2. À Organização reserva-se o direito de reintegrar o restaurante na categoria que considere mais indicada.

3. FORMALIZAÇÃO DE INSCRIÇÕES:

3.1. As inscrições são formalizadas até dia 10 de Setembro de 2018 através do site oficial (www.gastronomiacomvinhodoporto.com), correio electrónico (vinhodoporto@egosto.pt), carta ("Gastronomia com Vinho do Porto", Rua Diogo do Couto, 1, 6º Frente, 1100-194 Lisboa).

3.2. O processo de inscrição tem que incluir os seguintes elementos:

- 3.2.1. Ficha de inscrição, devidamente preenchida;
- 3.2.2. Nome dos pratos da ementa completa (Entrada, Prato Principal e Sobremesa), acompanhada, preferencialmente da respectiva ficha técnica, de acordo com modelo a fornecer pela organização e disponível no site oficial do evento. **O envio das fichas técnicas vale 5 pontos;**
- 3.2.3. Cada restaurante apenas poderá apresentar uma ementa a concurso. A ementa é composta de Entrada, Prato Principal e Sobremesa. É obrigatória a harmonização com vinhos certificados da Região Demarcada do Douro (vinhos do Douro e do Porto), sendo que pelo menos um prato terá de ser acompanhado obrigatoriamente por Vinho do Porto;



10º CONCURSO GASTRONOMIA^{COM} VINHO DO PORTO 2018

-
- 3.2.4. Na ementa, a referência aos Vinhos do Porto e Douro que acompanham os diferentes pratos deve mencionar a marca, o tipo, e o ano de colheita quando houver (ex.: Marca X, Porto, 20 anos; Marca Y, Douro, Reserva Tinto, 1999, etc.);
 - 3.2.5. Os pratos elaborados deverão ser adaptados aos Vinhos do Porto e Douro escolhidos;
 - 3.2.6. As inscrições que não satisfaçam os requisitos anteriormente definidos não serão consideradas.

4. FASE DE SELECÇÃO

- 4.1. Após recepção das candidaturas e verificação do cumprimento dos requisitos de participação, serão selecionados, por ordem de chegada, até 100 restaurantes, que cumpram os requisitos exigidos;
- 4.2. Será igualmente elaborada uma lista de suplentes, por ordem de chegada, sendo os restaurantes que a compõem contactados em caso de desistência dos inicialmente pré selecionados;
- 4.3. Todos os candidatos serão oportunamente informados sobre os resultados desta fase;
- 4.4. A análise do cumprimento de todos os requisitos constantes no presente regulamento é da responsabilidade do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto e da Edições do Gosto, que face ao exposto aceitarão ou não as inscrições recebidas.

5. PROMOÇÃO

- 5.1. Os concorrentes devem enviar a concurso uma ementa que de acordo com o ponto 3., durante o período mínimo de um mês, a designar, deverá estar disponível aos clientes do seu restaurantes;
- 5.2. Cada restaurante concorrente, durante o período em que decorre o evento, deverá ter a entrada do estabelecimento assinalada com um cartaz alusivo ao concurso, bem como implementar outros materiais de comunicação fornecidos pela Organização;
- 5.3. Os concorrentes poderão promover a sua participação no concurso, através da produção de materiais que considerem adequados. Contudo, estes materiais devem ser aprovados previamente pela Organização, para garantia da correta aplicação do logótipo oficial do Concurso Gastronomia com Vinho do Porto.



10º CONCURSO
GASTRONOMIA^{COM}
VINHO DO PORTO
2018

6. APURAMENTO DOS VENCEDORES

- 6.1. O júri será constituído por reputadas personalidades com capacidades técnicas para avaliação dos pratos e da harmonia com os vinhos;
- 6.2. O júri será responsável pela avaliação e pontuação das ementas. O restaurante conquista um máximo de **300 pontos**. Cada um dos 3 pratos é avaliado de acordo com os seguintes critérios (máximo menu 270 pontos).
- Selecção dos produtos - 10 pontos
 - Apresentação - 5 pontos
 - Sabor - 15 pontos
 - Harmonia com o Vinho - 60 pontos, com a seguinte distribuição:
 - Temperatura correcta do vinho/copo - 30 pontos
 - Adaptação e equilíbrio da comida com os vinhos - 30 pontos
- Avaliação geral (máximo 30 pontos).**
- Harmonia Total da Ementa - 10 pontos
 - Ficha técnica - 5 pontos
 - Vinho a copo - 15 pontos (mais de 6 referências a copo)
- 6.3. O restaurante será visitado pelo júri em dia e hora pré-definido, entre as 9h00 e as 19h00, devendo ter preparada:
- uma ementa completa para degustação (esta será dividida pelos 3 elementos do júri);
 - uma ementa completa, empratada em mesa separada, para avaliação da apresentação e fotografia (em local iluminado).
- 6.4. Serão atribuídas as seguintes distinções especiais:
- 6.4.1. **Prémio “Melhor Promoção”** - os restaurantes candidatos deverão entregar uma compilação da promoção realizada. Um júri da organização elege o que realizou maior esforço de promoção do concurso;
- 6.4.2. **Prémio “Melhor Carta de Vinho do Porto”** - os restaurantes candidatos entregam uma cópia da carta de vinhos do Porto, incluindo referências vendidas a copo. Um júri da organização elege a carta mais completa;
- 6.4.3. **Prémios “Melhor Entrada”, “Melhor Prato” e “Melhor Sobremesa”** - durante as visitas, o júri avalia os menus completos, mas também individualmente cada harmonização criada, por forma a atribuir estes prémios.
- 6.5. As atividades de apuramento dos vencedores decorrerão até ao dia 30 de Novembro, salvo outra indicação da Organização.
- 6.6. A decisão do júri é final e incontestável. A participação implica a aceitação das regras deste regulamento.



10º CONCURSO
GASTRONOMIA COM
VINHO DO PORTO
2018

7. PRÉMIOS

7.1. Aos restaurantes são atribuídos os seguintes prémios de acordo com a pontuação atingida e categoria em que estão inscritos:

- Diploma de Ouro - 300 a 270 pontos;
- Diploma de Prata - 269 a 239 pontos;
- Diploma de Bronze - 238 a 208 pontos;
- Diploma de Participação - menos de 207 pontos.

7.2. Serão ainda atribuídos os seguintes prémios especiais:

- 7.2.1. Diploma "Melhor Promoção";
- 7.2.2. Diploma "Melhor Carta de Vinhos do Porto";
- 7.2.3. Diploma "Melhor Entrada";
- 7.2.4. Diploma "Melhor Prato";
- 7.2.5. Diploma "Melhor Sobremesa".

7.3. Os prémios serão entregues em data, local e horário a anunciar.

8. DIREITOS DE AUTOR

O participante garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita constante da ementa submetida. Nessa qualidade, o participante cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, para que o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto a possa utilizar livremente e para os fins que entender convenientes, sem que lhe possa ser exigida qualquer contrapartida, a título de remuneração, compensação ou outro, não lhe sendo imputável qualquer tipo de responsabilidade por esse facto.

O participante responsabiliza-se perante o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, bem como, perante quaisquer terceiros por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita.

9. PROTECÇÃO DE TRATAMENTO DE DADOS

Os participantes aceitam que o fornecimento dos dados é necessário e obrigatório para efeitos de processamento do concurso, apuramento do vencedor e entrega dos prémios. Os participantes aceitam igualmente que os respectivos dados recolhidos sejam utilizados para efeitos de ações de divulgação e marketing. Os dados serão recolhidos e tratados pelas Edições do Gosto e partilhados com o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto;



10º CONCURSO
GASTRONOMIA^{COM}
VINHO DO PORTO
2018

A Edições do Gosto e o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto garantem a segurança e confidencialidade do tratamento, garantindo a possibilidade de acesso, rectificação e cancelamento dos dados aos participantes que assim o desejem e o comuniquem, através do correio electrónico eg@egosto.pt ou por carta para Edições do Gosto, Rua Diogo do Couto, 1, 6º Frente, 1100-194 Lisboa.

Os dados de identificação pessoal obtidos poderão ser disponibilizados para o apuramento de responsabilidade civil e criminal, mediante solicitação da autoridade judiciária competente, nos termos da legislação aplicável. Consulte a nossa Política de Privacidade no website oficial do concurso.

10. ORGANIZADOR E PRODUTOR DO CONCURSO

- 10.1. A entidade organizadora do concurso é o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. (IVDP, IP), com número de identificação fiscal 501176080, com sede em Rua dos Camilos, 90, 5050-272 Peso da Régua.
- 10.2. A entidade produtora do concurso é a Edições do Gosto Publicações Unipessoal, Lda, com número de identificação fiscal 505957221, com sede na Rua Diogo do Couto, 1, 6ºF, 1100-194 Lisboa.

10. DISPOSIÇÃO FINAL

A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, com as alterações que, a qualquer momento venham a ser introduzidas pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, bem como a aceitação dos resultados do mesmo e de todas as decisões, em especial do Júri, sem possibilidade de reclamação, sendo sempre e em qualquer circunstância inquestionáveis e definitivas. O presente regulamento pode ser alterado a qualquer momento sem aviso prévio, bastando para tal a alteração no site oficial do concurso.

ORGANIZAÇÃO:



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.



CAMPANHA FINANCIADA
COM A CONTRIBUIÇÃO DA
UNIÃO EUROPEIA E DE PORTUGAL



IFAP
Instituto de Financiamento
da Agricultura e Pescas, I.P.

PRODUÇÃO:



edições do gosto

MEDIA PARTNER:

inter
magazine