

OBJECTIVO

O **Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo** tem como objetivo a promoção dos Vinhos do Tejo e seu "casamento" com as várias gastronomias, mas em particular com a gastronomia do Ribatejo, elegendo-os como vinhos indispensáveis ao acompanhamento equilibrado dos menus.

O Concurso irá decorrer de **4 a 19 de Outubro de 2014** e pretende promover os vinhos da região e identificar a restauração que melhor enquadra os Vinhos do Tejo com as iguarias.

METODOLOGIA

A avaliação dos restaurantes inscritos no concurso será feita em 2 momentos:

1º momento - serão visitados por um júri, em dia e hora a acordar, devendo o restaurante ter preparado:

- um menu completo para degustação e avaliação do júri.
- uma ementa completa, empratada em mesa separada, acompanhada dos vinhos seleccionados, para avaliação da apresentação e fotografia (em local iluminado). (obrigatório a utilização de uma toalha branca)
- Avaliação com ficha nº1

2º momento – Visita surpresa de dois elementos do júri (Presidente de Júri e Representante da CVR Tejo). Serão visitados os 3 restaurantes com as pontuações mais elevadas em cada uma das categorias de inscrição (Tradicional, Gourmet, Popular). A visita será feita no mês a seguir à realização do concurso e destinar-se-á a fazer uma avaliação global do serviço do restaurante durante o seu funcionamento regular.

- Avaliação com ficha nº2

• A Organização é da responsabilidade da CVR Tejo. O concurso irá contar com o apoio e patrocínio de várias entidades constantes da última página deste regulamento. Colaboram ainda na divulgação do concurso os seguintes Media Partners: Revista de Vinhos, Jornal Correio do Ribatejo e Rádio Renascença.

- O concurso está aberto aos restaurantes nacionais.

- A inscrição no concurso implica o envio para a organização do concurso dos seguintes elementos:

- Ficha de inscrição do Restaurante, com a indicação da categoria em que se inscreve;
- Menu do concurso que, durante o decurso do mesmo, esteja disponível no seu restaurante aos clientes. (A organização fornece um modelo de ficha técnica a utilizar);
- cópia da Carta de Vinhos do Restaurante, com a indicação se há Vinho a Copo e a respectiva listagem de vinhos, para avaliação prévia pelo Presidente do Júri.

- Categorias em que os restaurantes se podem inscrever:

- Restaurante Tradicional – restauração evoluída com menus de cozinha regional ou utilizando produtos da região, inserido em ambiente típico.
- Restaurante Gourmet – inserido ou não em hotéis com cozinha e serviço especializado, com produtos de qualidade acentuada.
- Restaurante Popular – restauração com uma cozinha simples, caseira e de excelente relação qualidade-preço.

- O menu a concurso é composto por **Entrada / Petiscos (de matiz regional do Tejo), Prato Principal e Sobremesa.**

• A Entrada, o Prato Principal e a Sobremesa deverão ser acompanhados por Vinhos do Tejo certificados (Regionais e/ou DOCs) inseridos numa carta de vinhos ou no menu do concurso.

• Os restaurantes que comprovem utilizar na confecção do menu produtos DOC DoTejo (vinhos e vinagres) e DOP/IGP/CE Ribatejo (azeites, enchidos, queijos, mel, compotas) terão uma valorização (consultar ficha de avaliação).

• No menu, a referência aos Vinhos Regionais Tejo e DOC's DoTejo que acompanham os diferentes pratos, deve mencionar a marca, o tipo e o ano de colheita quando houver (ex: Marca X, DOC DoTejo, Reserva Tinto, 2005, etc.), assim como, características de maridagem e temperaturas de consumo.

• Cada restaurante a concurso, durante o período que decorre o evento, deverá ter à entrada um cartaz alusivo ao concurso, a fornecer pela organização.

• Serão atribuídos prémios à melhor Promoção/Comunicação da participação e à melhor Carta de Vinhos do Tejo.

- Os critérios para pontuação encontram-se na Ficha de Avaliação do júri.

PRÉMIOS

• Os restaurantes terão os seguintes prémios de acordo com a pontuação atingida.

- **Diploma de Prestígio/O Melhor Restaurante**
- **Diploma "O melhor Tradicional".**
- **Diploma "O Melhor Gourmet".**
- **Diploma "O Melhor Popular".**
- **Diploma de Ouro: 250 a 300 pontos.**
- **Diploma de Prata: 180 a 250 pontos.**
- **Diploma "Melhor Promoção".**
- **Diploma "Melhor Carta Vinhos do Tejo".**
- **Diploma "Revelação".**

(distinção que só é atribuída se o Júri unanimemente considerar que um dos restaurantes se destaca dos outros pela sua originalidade e qualidade)

- **Diploma de participação (enviado pelo correio)**

(Este último é atribuído pelo Júri quando houver restaurantes que justifiquem esta distinção.)

- **Abaixo dos 150 pontos, não haverá lugar a Diploma.**
- **Só 50% dos restaurantes participantes em cada categoria é que serão premiados.**

• Os prémios serão divulgados e entregues numa cerimónia solene cuja data e local será posteriormente informado

XI. Os concorrentes cedem à organização os direitos de autor, livres de encargos, para utilização, das receitas e fotografias, para promoção do concurso e para a produção de um Guia de Restaurantes que será distribuído com os Media Partners, Parceiros, Patrocinadores, Municípios e nos Eventos promocionais da CVR Tejo durante todo o ano.

JÚRI

XII. O Júri será constituído por 4 pessoas, reputadas personalidades com capacidades técnicas para avaliação dos pratos e da relação com os vinhos:

- **Presidente de Júri • Chefe de Cozinha • Jornalista da Especialidade • Representante da CVR Tejo**

XIII. O Júri irá proceder à avaliação durante o período do Concurso em data a determinar.

XIV. A decisão do Júri é final e incontestável.

• Em caso de empate, o Presidente de Júri em conjunto com a CVR Tejo tomarão a decisão final.

• A participação obriga à aceitação das regras deste Regulamento.

• A avaliação do júri deverá ser isenta e discreta, concertada com o representante da CVRT e o Presidente do Júri.

INSCRIÇÕES

XV. Todas as inscrições, bem como os nomes dos pratos e fichas técnicas que estarão presentes a concurso, deverão ser enviadas até ao dia 11 de Setembro para:

5º Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo | Comissão Vitivinícola Regional do Tejo | Rua de Coruche, nº 85 2080-094 Almeirim

Para o e-mail: a.mendes@cvrtejo.pt | Para mais informações é favor contactar o telefone: 243 309 403 ou o Móvel: 916898144

XVI. O custo de inscrição no concurso é de **40€** (acresce IVA à taxa legal em vigor).

XVI. A Organização aconselha que os concorrentes cumpram o estipulado na legislação referente à Higiene e Segurança no Trabalho e Manuseamento de Alimentos para alimentação Humana, nomeadamente no que diz respeito ao Decreto-Lei nº 243/86 de 20 de Agosto e ao Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de Abril, respectivamente.

Patrocinadores:



Media Partners:



CORREIO DO RIBATEJO



Organização:



Parceiros:



Centro Nacional de Exposições
Rota dos Vinhos do Tejo