

Fundações

1º O 28 Concurso Ibérico de Vinhos Prémios Mesquita será realizado em Córdoba em 1 de abril de 2022. Promove a Sala do Vinho e organiza a Academia do Vinho de Córdoba. O presidente do júri é D. Manuel M^a López Alejandro, presidente da Aula do Vinho de Córdoba. As bases do Concurso de Prémios Mesquita estão redigidas conforme o disposto no Real Decreto 1679/1999 e disposições complementares.

2º OBJETIVO DO CONCURSO E ATRIBUIÇÃO DE PRÉMIOS

O objetivo principal deste concurso é recompensar a qualidade dos vinhos, incentivando assim o interesse dos produtores e criadores na melhoria dos seus produtos e conseqüentemente, estimulando a procura de vinhos premiados. Os prémios serão comunicados aos interessados a partir do sétimo dia de Concurso. Podem igualmente consultar-se na Internet: www.premiosmesquita.com. A entrega de prémios será realizada num ato solene organizado pela Sala do Vinho, a Câmara municipal e a Disputante de Córdoba.

3º PARTICIPAÇÃO

Poderão participar todos os vinhos espanhóis e portugueses que cumpram a normativa europeia. Devem ser apresentados engarrafados e rotulados segundo a legislação em vigor. O produto vinho é o definido pela Lei 24/2003, de 10 de julho.

4º REGISTO

Cada adega proponente deve preencher a ficha de registo cujo modelo é anexa. Essa ficha deve indicar a existência do vinho na adega correspondente à amostra inscrita.

5º ENVIO DAS AMOSTRAS E DATAS DE RECEÇÃO PRÉMIOS As vinícolas que desejam participar do 28 Prémio Ibérico de Vinhos Concurso Mesquita 2022 deve enviar 4 garrafas, no formato utilizado para o seu Comercialização, para cada uma das amostras de vinho inscritas. Para formalizar a inscrição deve ser acompanhada de cópia da ficha de inscrição e do documento de Pagamento dos direitos de inscrição:

Por fax: +34 957 48 52 89

Por e-mail: concurso@premiosmezquita.com

Como conceito deve figurar Prémios Mesquita 2022. As amostras podem ser enviadas a endereço:

CONCURSO IBÉRICO DE VINHOS MESQUITA - ACADEMIA DE VINHOS DE CÓRDOBA CONVENTO DE SANTA CLARA RUA REY HEREDIA, 2214003 CÓRDOBA

Entrega no horário de MANHÃ de segunda a sexta de 9 A 14 HORAS No exterior das caixas deverá rotular-se: Para o 28 Concurso Ibérico de Vinhos Prémios Mesquita

Não se esqueça de indicar o número de Tfno.: 638903609 para a agência de transportes Possa entregar o pacote sem nenhum problema.

A remessa será feita com as despesas de transporte e entrega ao domicílio pagas. As amostras devem ser acompanhadas do original da ficha de inscrição, que deve ser previamente enviado por fax ou por correio eletrónico.

Mais informações no Tfno.: + 34 638 903 609 ou no correio

concurso@premiosmezquita.com

O local onde se recebem e armazenam as amostras conta com a climatização necessária para a melhor conservação dos vinhos.

Se a adega participante desejar enviar as amostras antes da data indicada deverá solicitá-lo a: +34 638 90 36 09 ou ao correio concomitante@premiosmesquita.com

6º QUOTA DE PARTICIPAÇÃO

As quotas de inscrição e participação para esta vigésima primeira edição são as seguintes:

Amostra nº 1	95 € +21%CUBA	114.95€
Amostra nº 2	95 € +21%CUBA	114.95€
Amostra nº 3	85 € +21%CUBA	102.85€
Amostra nº 4	85 € +21%CUBA	102.85€
Amostra nº 5,6,7,8,9,10	Máximo de 6 amostras grátis	Grátis

O pagamento destes direitos será efetuado por transferência bancária em nome de Academia do vinho de Córdoba 28 Prémios Mezquita conta:

CAJASUR ES77 0237 6028 00 9165953815

7º. CATEGORIAS.

Os vinhos são classificados nas seguintes categorias

CATEGORÍA 1. VINHOS BRANCOS

1.1. Vinhos com denominação de origem

- 1.1.1. Alvos de adições 2020 ou 2021 sem contato com interruptor.
- 1.1.2. Brancos de colheitas anteriores ou misturas de diferentes colheitas
- 1.1.3. Brancos fermentados ou envelhecidos em madeira
- 1.1.4. Semi-secos ou semi-doces com mais de 4 gramas de açúcar por litro.

1.2. Outros vinhos brancos

- 1.2.1. Adicionar 2020 ou 2021 sem contacto com madeira
- 1.2.2. Adições anteriores ou misturas de diferentes adições.
- 1.2.3. Fermentados ou envelhecidos em casco
- 1.2.4. Semi-secos ou semi-doces com mais de 4 gramas de açúcar por litro.

CATEGORÍA 2. VINHOS ROSA

2.1. Vinhos com denominação de origem

- 2.1.1. Adicionar 2020 ou 2021 sem contacto com madeira.
- 2.1.2. Adições anteriores ou misturas de diferentes adições.
- 2.1.3. Fermentados ou envelhecidos.

2.2. Outros vinhos rosés

- 2.2.1. Adicionar 2020 ou 2021 sem contacto com madeira.
- 2.2.2. Adições anteriores ou misturas de diferentes adições.
- 2.2.3. Fermentados ou envelhecidos.

CATEGORÍA 3. VINHOS TINTOS

3.1. Vinhos com denominação de origem

- 3.1.1. Adicionar 2020 ou 2021 sem contacto com madeira
- 3.1.2. Adições 2020 ou 2021 fermentadas, ou envelhecidas em barril.
- 3.1.3. Novos 2017, 2018 ou 2019
- 3.1.4. Aditamentos anteriores
- 3.1.5. Mistura de diferentes culturas

3.2. Outros vinhos tintos

- 3.2.1. Adicionar 2020 ou 2021 sem contacto com madeira
- 3.2.2. Adições 2020 ou 2021 fermentadas, ou envelhecidas em barril.
- 3.2.3. Novos 2016, 2017 ou 2018
- 3.2.4. Aditamentos anteriores
- 3.2.5. Mistura de diferentes culturas

CATEGORIA 4. VINHOS DE AGULHA

4.1. Vinhos com D.O. ou menção geográfica

- 4.1.1. Brancos
- 4.1.2. Cor-de-rosa
- 4.1.3. Corantes
- 4.2. Vinhos sem D.O. nem menção geográfica
- 4.2.1. Brancos com teor de açúcares superior a 4 gr/l
- 4.2.2. Rosados com teor de açúcares superior a 4 gr/l
- 4.2.3. Corantes com teor de açúcares superior a 4 gr/l

CATEGORIA 5. VINHOS ESPUMANTES METODO TRADICIONAL

5.1. Método Tradicional (Champanhize e similares com D.O.)

5.1.1 Bruto Natura, de teor de açúcares inferior a 3 gramas/litro

5.1.1.1. Com indicação geográfica (DOP, IGP ou similares)

5.1.1.2 Outros

5.1.2 Bruto, de teor de açúcares inferior a 15 g/l

5.1.2.1 Com indicação geográfica (DOP, IGP ou similares)

5.1.1.2 Outros

5.1.3. Secos (com teor de açúcares inferior a 35 g/l)

5.1.3.1. Com indicação geográfica (DOP, IGP ou similares)

5.1.3.2. Outros

5.1.4. De teor de açúcares superior a 35g/l

5.1.4.1. Com indicação geográfica (DOP, IGP ou similares)

5.1.4.2 Outros

5.2 Método granular ou cuve close

São incluídos os mesmos subgrupos que o método tradicional com um critério análogo de numeração

5.3. Outros métodos

São incluídos os mesmos subgrupos que o método tradicional com um critério análogo de numeração.

CATEGORÍA 6. VINHOS LICOROSOS.VINHOS LICOROSOS

6.1. Com criação biológica, oxidativa.

6.1.1. Vinhos generosos de criação sob véu de flor (finos, camomilas, pálidos...)

6.1.2. Vinhos generosos de maturação oxidativa (Montillado, pau cortado, odoroso)

6.1.3. Outros vinhos licorosos (Pale Cremas, medieis, Cremas, laranja...)

6.2. Vinhos doces naturais.

6.2.1. Adições 2020 ou 2021

6.2.2. Aditamentos anteriores

6.3. Vinhos doces naturais obtidos a partir de uvas-passas.

6.3.1 Inserir 2020 ou 2021

6.3.2 Adições anteriores

6.4. Outros vinhos licorosos.

6.4.1. Por exemplo, rançoso, folhado, etc.

6.5. Vinificações especiais de criação tradicional, por exemplo, Setúbal, Madeira e Porto.

*O título alcoólico adquirido mínimo será de 15% vol. e não superior a 22% vol. Para os vinhos generosos secos, o título alcoólico total não deve ser inferior a 15% vol. Nos vinhos licorosos e nos vinhos licorosos a graduação alcoólica total, soma da adquirida mais a potencial, não será inferior a 17,5%

*A denominação Vinho Dulce Natural corresponde a certos vinhos licorosos com denominação de origem protegida de variedades determinadas, provenientes de mostos com riqueza natural mínima de 212 g/l de açúcares. • Para facilitar a localização (de menos a mais) dos vinhos doces recomenda-se que as vinícolas participantes indiquem A quantidade de gramas de açúcares por litro das amostras enviadas.

CATEGORÍA 7. OUTROS VINHOS DOCES.

7.1. Vinhos de uvas sobre amadurecidas, de teor alcoólico adquirido igual ou superior a 12 vol. e de teor alcoólico total igual ou superior a 16% vol. sem adição de álcool, ou enriquecimento.

7.2. Vinhos naturalmente doces, de teor alcoólico adquirido igual ou superior a 8 vol. e título olfatométrico total não inferior a 14% vol. sem adição de álcool ou de enriquecimento.

CATEGORÍA 8. VINHOS AROMATIZADOS. VERMUTES

8.1. Vermutes Brancos

8.2. Vermutes Pretos ou Vermelhos

8.3. Vermutes Reserva

8.4. Outros Vermutes

• **Nos vinhos aromatizados, as adegas participantes devem indicar a quantidade de gramas de açúcares por litro das amostras enviadas.**

CATEGORÍA 9. VINHOS CASHEROKOSHER

9.1. Serão incluídos nesta categoria todos os vinhos descritos nos números anteriores que: cumpram a regulamentação CASHER ou KOSHER, ou seja, vinhos indicados para o consumo de os praticantes da religião judaica que seguem uma série de normas estabelecidas no Cashrut da Tora.

8.º A PROVA CONCURSO

O concurso será realizado pelo sistema chamado à cega. As garrafas, desprovidas de cortiça e cápsula, devem ser apresentadas aos provadores cobertas de uma embalagem que garanta a sua

anonimato e identificados pelo número e letras atribuídos a cada amostra.

Os vinhos são servidos na presença dos provadores à temperatura ideal de prova.

A organização incluirá cada um dos vinhos apresentados na secção correspondente.

A direção do Concurso decide o número de jurados, designa os membros de cada um e os respetivos presidentes. Cada júri é composto por cinco membros

Peritos em análise sensorial.

A decisão do júri é definitiva.

Cada amostra testada recebe uma pontuação correspondente à mediana das Pontuações atribuídas a cada membro do júri.

Em caso de empate com a utilização da mediana, a decisão é tomada mediante a aplicação da média aritmética das pontuações dadas pelos provadores a cada amostra.

9.º ATRIBUIÇÃO DE PRÉMIOS

São atribuídos os seguintes prémios:

Grande Mesquita de Ouro

Mesquita de Ouro

Mesquita de Prata

Mesquita de Bronze

Que serão atribuídas conforme a seguinte tabela de pontuações, incluindo:

DISTINÇÃO	PONTOS
Grande Mesquita de Ouro	96-100
Mesquita de Ouro	89-95
Mesquita de Prata	84-88

O prémio será atribuído a cada vinho que tenha obtido pontuação suficiente que lhe corresponde segundo o quadro de pontuações acima indicado. Não se fixa percentagem de Porque não parece lógico, nem ético, eliminar vinhos premiados com igual pontuação.

Cada distinção é acompanhada de um diploma, emitido pela Academia do Vinho de Córdoba, como comprovante da mesma. Anotará a identificação da amostra de vinho, o prémio obtido e o nome da adega elaboradora.

A pedido, a adega vencedora pode adquirir os carimbos correspondentes ao Número de garrafas do lote.

A vinícola premiada com algum dos prémios só poderá fazer referência ao mesmo Na rotulagem das garrafas que constituem o lote apresentado ao concurso.

A organização do concurso estabelecerá os mecanismos que considere pertinentes para o Cumprimento do disposto no número anterior.

10.º PRÉMIOS ESPECIAIS

Para além destes prémios, foram criados os seguintes prémios:

- a) Prémio **Câmara municipal DE CÓRDOBA** que será concedido ao vinho que, entre Todos os concorrentes, obtenham a melhor pontuação.
- b) Prémio **disputante PROVINCIAL DE CÓRDOBA** que outorga esta Instituição ao vinho com indicação geográfica protegida com a melhor pontuação.
- c) Prémio **ELIO BERHANYER** a atribuir à garrafa mais bem vestida (conjunto de cápsula, rótulo e embalagem) escolhida por um júri selecionado para o efeito.
- d) Prémio **MESQUITA 2022** ao melhor design de embalagem e rótulo de Vermute
- e) Prémio **AULA DO VINHO DE CÓRDOBA** a ser concedido ao vermute que, entre Todos os concorrentes, obtenham a melhor pontuação.
- f) Prémio, **associação DE resumires DE CÓRDOBA**, ao vinho branco jovem (2020 ou 2021) com a pontuação máxima.

Em caso algum pode recair mais de um destes prémios num mesmo vinho,

Exceto o prémio Elio Berhanyer para a garrafa mais bem vestida e para o design de vermute.

Em caso de empate, o júri decidirá o prémio a atribuir a cada vinho.

11.º ENVOLVIMENTO

A participação no 28 Concurso Ibérico de Vinhos Prémios Mesquita 2022 traz a Aceitação das regras acima descritas. A Organização reserva-se o direito de alterar a data de entrega dos prémios e o local por motivos alheios à mesma, bem como a Alteração de alguns dos Prémios Especiais

12.º IX AMOSTRA IBÉRICA DE VINHOS E AOVES.

As empresas concorrentes têm o direito de participar na IX AMOSTRA IBÉRICA VINHOS E AOVE-Prémios MESQUITA, a ser realizada em Cavalariças Reais de Córdoba no outono de 2022.

Este concurso tem por objetivo dar a conhecer ao público interessado, sector heureka, distribuidores e comercializadores, os AOVE e vinhos que participaram nos Prémios Mesquita.

Mais informações em www.premiosmesquita.com