EDITAL Nº 784/2026

XIRA WINE AWARDS
NORMAS DE PARTICIPAÇÃO 2026

FERNANDO PAULO FERREIRA, PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE VILA FRANCA DE XIRA

FAZ SABER, em cumprimento do disposto no nº 1, do artigo 56º, do Anexo I, da Lei nº 75/2013, de 12 de setembro, na redação atual, que a Câmara Municipal, na sua reunião ordinária e pública de 28 de setembro de 2026, deliberou aprovar as normas de participação na edição de 2026 do "Xira Wine Awards", que se anexam.

Para constar se publica o presente edital e outros de igual teor que vão ser afixados nos locais do costume e publicitado no sítio do município na Internet.

E eu, Digitally signed by Fernando Paulo Serra Barreiros, Diretor do Departamento de Gestão Administrativa e Jurídica, o subscrevi.

Paços do Concelho de Vila Franca de Xira, 30 de setembro de 2026

O Presidente da Câmara Municipal,

Assinado de forma digital por:
- Fernando Paulo Ferreira -

2026,07,I,ED,784 30-09-2026

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO DO CONCURSO DE VINHOS XIRA WINE AWARDS 2026

A Câmara Municipal de Vila Franca de Xira organiza o Xira Wine Awards, tendo por objetivo distinguir e dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos (produzidos com Denominação de Origem – DO - e Indicação Geográficas – IG) dos produtores presentes no Xira Wine Fest.

Artigo 1.º
Objeto e âmbito de aplicação

1. O Xira Wine Awards é organizado pela Câmara Municipal de Vila Franca de Xira.
2. As presentes Normas de Participação definem os termos que devem ser tidas em conta pelos vários participantes deste Concurso.
3. Através do Xira Wine Awards pretende-se dar a conhecer aos consumidores quais os vinhos de destaque presentes no Xira Wine Fest, ajudando o consumidor a ter referências numa oferta mais consciente e de maior qualidade.
4. Este Concurso foi reconhecido pelo Instituto da Vinha e do Vinho, IP.

Artigo 2.º
Siglas

Para efeitos do disposto nas presentes Norma de Participação são usadas as seguintes siglas e ou abreviaturas:

a) XWA: Xira Wine Awards;
b) XWF: Xira Wine Fest;
c) CMVFX: Câmara Municipal de Vila Franca de Xira;
d) IVV,IP – Instituto da Vinha e do Vinho, IP.

Artigo 3.º
Produtos Admitidos

1. O concurso está aberto aos vinhos certificados com DOP ou IGP dos produtores presentes no Xira Wine Fest, inscritos e enviados em conformidade com o estatuído no Artigo 4.º, acondicionados em recipientes com um volume nominal inferior ou igual a 2 litros, para além de munidos de um dispositivo de fecho não recuperável e podem vir a ter referenciado

2026,07,I,ED,784 30-09-2026

na rotulagem, uma distinção ou medalha atribuída por um organismo oficial ou um organismo oficialmente reconhecido para o efeito.

2. Não são permitidos vinhos com indicação de casta e/ou ano de colheita nos termos da Portaria n.º 199/2010, de 14 de abril com a alteração verificada à mesma pela portaria nº 323/2015 de 1 de outubro.

3. Os concorrentes devem ser titulares de marcas de vinho ou estarem devidamente autorizados pelos seus titulares a inscrevê-las no concurso.

4. Os vinhos são obrigatoriamente engarrafados, com as características físico-químicas e organoléticas legais, cumprindo de igual modo as exigências legais referentes à produção, armazenagem, engarrafamento e rotulagem.

5. Os vinhos a concurso têm de corresponder a um único lote homogéneo, proveniente, no momento do engarrafamento do mesmo depósito e devem estar disponíveis para o mercado numa quantidade mínima de 1.000 litros, ostentando os correspondentes selos de certificação e munidos de fecho não recuperável.

Artigo 4.º
Amostras

1. No ato da inscrição e por cada vinho a concurso devem ser enviadas/entregues 6 amostras para:

Palácio Municipal do Sobralinho
Rua da Escola, n.º 2
2615-694 Sobralinho

2. As amostras devem ser entregues até ao dia 16 de outubro de 2026, entre as 8h30 e as 16h30.

3. Cada produtor participante tem direito a submeter duas amostras a concurso, sendo que a partir da terceira amostra tem que liquidar no ato da inscrição, por cada vinho extra a quantia de 15€ (incluindo já as taxas legais em vigor).

4. A ficha de inscrição tem que ser integralmente preenchida, e enviada por e-mail, para turismo@cm-vfxira.pt.

5. Terá igualmente de ser enviada a cópia do boletim de análises físico-químicas de cada vinho, aquando da sua certificação, realizadas por laboratório acreditado.

6. As amostras entregues para o concurso não serão objeto de devolução.

7. A desclassificação de qualquer amostra é comunicada por escrito e devidamente fundamentada, sem que haja lugar a devolução de verbas entregues para concurso.
8. A organização reserva-se ao direito de suprimir as categorias que não comportem um número mínimo de 8 vinhos.

Artigo 5.º
Categorias dos Vinhos

1. Os vinhos apresentados a concurso – apenas aos vinhos certificados com DOP ou IGP – são agrupados nas seguintes categorias:
   a) Categoria 1 – Rosados
   b) Categoria 2 – Brancos
   c) Categoria 3 – Tintos
   d) Categoria 4 - Licorosos
2. As séries são elaboradas em função das seguintes categorias:
   a) Categoria 1, 2 e 3 – Os vinhos brancos, rosados e tintos, devem apresentar uma sobrepressão devida ao CO2 inferior a 1 bar a 20ºC, sendo:
      i. vinhos com teor máximo de 4 g/l de açúcares redutores;
      ii. vinhos com teor de açúcares redutores superior a 4 g/l;
   b) Categoria 4 – Nesta categoria, os vinhos têm que apresentar um teor alcoólico adquirido entre 15% e 22% vol.

Artigo 6.º
Organização e Funcionamento

1. A organização do concurso é da responsabilidade do Município de Vila Franca de Xira e obriga-se a preservar as características de todos os vinhos inscritos, através da logística ajustada e controlo das condições de armazenamento, conservação e serviço, nomeadamente com a colocação dos vinhos em arcas frigoríficas com a temperatura adequada ao tipo de vinho.
2. É assegurada a total confidencialidade das amostras em prova, sendo estas devidamente preparadas e ordenadas por categoria em local adequado e de acesso estritamente reservado.
3. Aos jurados não lhes é permitido conhecer a identificação do vinho exceto o seu ano de colheita e a categoria em que se insere.

2026,07,I,ED,784 30-09-2026

Artigo 7.º

Sessão de Prova

1. O concurso será realizado no dia 31 de outubro de 2026, no Lezíria Parque Hotel em Vila Franca de Xira.
2. As provas são realizadas numa sala de acesso limitado, climatizada e composta por duas mesas de jurados, cada mesa terá um Presidente e seis jurados, sendo coordenadas por um diretor do concurso que estará presente, mas à margem das mesas.
3. Todos os vinhos são provados individualmente e sem comparações.
4. No início da 1ª sessão de prova, e com vista à aferição dos palatos, é apresentado aos jurados um vinho, de categoria similar à dos vinhos constantes das séries preparadas para a prova, pelo que, não sendo um vinho em competição, pode haver alguma discussão sobre o mesmo em cada júri.
5. Tratando-se de uma avaliação em prova cega, a amostra apenas é apresentada ao presidente de júri, depois de previamente ter sido introduzida numa manga opaca que apenas deve apresentar de forma visível o seu número de código e de ter sido retirada a cápsula e a rolha.
6. O presidente deve confirmar o código com a listagem da série e após a sua indicação pode ser servida aos restantes membros do júri, dispondo cada jurado da ficha de prova respetiva.
7. A organização garantirá que todos os vinhos possam ser provados à temperatura adequada, designadamente quando se trate de amostras de uma mesma categoria integradas na mesma série.
8. O concurso é realizado num dia, com séries máximas de 10 vinhos sendo que:
    a) São colocados à prova os vinhos numa escala de intensidade começando por rosados, brancos, tintos e licorosos com intervalos entre cada uma das provas das séries;
    b) São provados nas duas mesas de júri.
9. Os copos são preparados e colocados em cima das mesas para cada um dos júris, sendo que após cada prova os que foram utilizados são de imediato retirados das mesas.

Artigo 8.º

Comissão Técnica Executiva

A Comissão Técnica Executiva, composta por três elementos nomeados pela organização, tem as seguintes funções:

a) Verificar se as fichas de inscrição estão de acordo com as condições de admissão a concurso;
b) Verificar se as amostras cumprem as normas legais em vigor, bem como as restantes condições deste regulamento (ano de colheita, rotulagem, selos de garantia, boletim de análises...);
c) Agrupar as amostras por categorias consoante os tipos de vinho a concurso;
d) Proceder à escolha dos jurados, selecionando profissionais experientes e qualificados para compor o júri técnico;
e) Comunicar aos produtores concorrentes, por escrito, a não aceitação de amostras, com a devida justificação, sempre que não sejam cumpridas as regras definidas no regulamento;
f) Garantir o perfeito funcionamento do concurso, desde a preparação, a avaliação dos vinhos e a divulgação dos resultados;
g) Garantir o anonimato dos vinhos submetidos a apreciação;
h) Controlar a organização da prova dos vinhos;
i) Controlar o apuramento dos resultados;
j) Garantir a realização de uma segunda prova de uma amostra, quando haja grandes diferenças de pontuação nas notações dadas;
k) Comunicar os resultados obtidos na avaliação dos vinhos.

Artigo 9.º

Júri Técnico

1. O júri técnico é composto por um presidente e um número mínimo não inferior a 5 elementos, preferencialmente em número ímpar, sendo estes selecionados em função da sua capacidade reconhecida no mundo dos vinhos, nomeadamente membros de câmaras de provadores e individualidades nacionais e internacionais de reconhecido mérito na área enológica, que avaliarão todos os vinhos em prova cega.
2. A comissão técnica executiva será a primeira a provar o vinho de cada prova e só após a sua aprovação será servido aos restantes júris.

3. O júri analisa cada amostra de vinho e classifica-a, preenchendo uma ficha de prova para controlo para apuramento dos resultados.
4. Das decisões do júri técnico não haverá recurso.

Artigo 10.º
Ficha de Prova

1. A ficha de prova utilizada é baseada na ficha estabelecida pela OIV (organização Internacional da Vinha e do Vinho) para os concursos de vinhos sendo a pontuação final de (0 a 100) resultante da média aritmética das classificações dos provadores, com a exclusão dos extremos (nota mais baixa e mais alta).
2. As notações atribuídas, com pelo menos duas (2) casas decimais, determinarão a ordenação das notas finais das amostras.
3. A ficha de prova é manuscrita e individual, preenchida por cada jurado no momento da prova de cada amostra.

Artigo 11.º
Prémios

1. O número de medalhas atribuídas cumpre com o previsto na legislação em vigor, não ultrapassando 25% do número total de vinhos a concurso, de acordo com o seguinte:

a) Medalha Grande Ouro: todos os vinhos medalhados com Ouro, serão provados numa finalíssima, para determinar aqueles que possam ascender à categoria de Grande Ouro, cuja pontuação terá obrigatoriamente de ser superior a 93 pontos, havendo no máximo quatro vinhos Grande Ouro (um por cada categoria);
b) Medalha de Ouro: Superior a 92 pontos;
c) Medalha de Prata: 85 até 91 Pontos.

2. Os resultados do concurso serão comunicados aos produtores durante o evento Xira Wine Fest, no dia 14 de novembro de 2026.

Artigo 12.º
Menção das Medalhas Atribuídas

1. A CMVFX, atribui aos vinhos premiados a medalha e correspondente certificado.

2. A organização disponibiliza aos interessados os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar em rótulos ou contrarrótulos, em número correspondente ao volume indicado como quantidade mínima disponível declarada.
3. O preço de cada medalha autocolante tem um custo de impressão (0,02€) e será assumido por cada concorrente.

Artigo 13.º
Regras Gerais

1. Os resultados do concurso não são suscetíveis de direito a recurso.
2. Toda as informações que constem das fichas de inscrição são de total e plena responsabilidade dos signatários, podendo, no entanto, a organização verificar a veracidade das informações apresentadas.
3. A participação neste Concurso implica a aceitação tácita das presentes Normas de Participação.

Artigo 18.º
Casos omissos

Os Casos omissos nestas Normas de Participação serão apreciados com base no disposto na Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, e supletivamente, na norma da O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin).