

BASES PREMIS CARTAVÍ 11ENA EDICIÓ

ESPECIAL PER A RESTAURANTS I WINE BARS DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA

Per participar als **PREMIS CARTAVÍ** s'han de seguir els passos següents:

En primer lloc, cadascun dels restaurants, que vulgui participar, haurà de fer arribar la seva **carta en català i de forma física a la seu de l'AEHT** (Associacions d'Empresaris d'Hostaleria de la Província de Tarragona) a Tarragona (Rambla Nova 114, 20n 43001 Tarragona). L'enviament de la carta va a càrrec del restaurant.

Per poder participar cal omplir el **butlletí d'inscripció**:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSewlM3eodIGd0prn-XZ1F0Ejanlx96ByXonxfWtKCcGYu9iyA/viewform?usp=sf_link

Dades que hauria de tenir el Butlletí d'inscripció:

- **DADES RESTAURANT**
 - Nom del restaurant:
 - Adreça
 - Telèfon de contacte
 - E-mail
 - Pàgina web
 - Indica si té sommelier
 - Categoria en la que participen
- **PERSONA RESPONSABLE**
 - Nom i cognoms
 - Telèfon
 - E-mail

CATEGORIES

Cada participant participarà en una única categoria i haurà de complir els requisits per poder formar-ne part.

- Preu menú sense vi a partir de 36€
- Preu menú sense vi menys de 35€

SEMIFINALS CARTAVÍ PROVÍNCIA DE TARRAGONA

Es constituirà un jurat territorial format per representants de les DD.OO. del territori, un de la ruta del vi, un sommelier, un representant del gremi de la restauració, un periodista gastronòmic, ... a més de l'AVC i de l'INCAVI, que valoraran les cartes de vins dels restaurants que optin a ser finalistes dels **PREMIS CARTAVÍ 11ena EDICIÓ**.

Les semifinals estan previstes pel mes de setembre.

Els resultat es faran públics dins dels Sopar de Gala que celebrarà AEHT el dia 30 de setembre.

Passaran a la final dels **PREMIS CARTAVÍ** quatre restaurants finalistes per cada categoria

CRITERIS DE VALORACIÓ

Els principals criteris de valoració són:

- Predomini dels vins catalans i de proximitat.
- Oferir/recomanar vins catalans.
- Informació del producte (D.O., varietat, celler productor...).
- L'Ordre de presentació dels vins de la carta ha de tenir una concordança (per tipus de vi, per D.O., any, procedència...).
- Presència de vins de les D.O. més properes al restaurant.
- Informació addicional de la D.O.
- Tipus de copes utilitzades en el servei i altres materials, obridors, decantadors,....
- Si s'ofereixen vins catalans a copes
- Si al restaurant té algun tipus d'expositor de vins
- Si hi ha un espai adaptat per emmagatzemar els vins a una temperatura adequada

CRITERIS ADDICIONALS DE VALORACIÓ

Presència de diferents tipus de vi, (tranquil, escumós... així com blanc, negre o rosat)

Les condicions de conservació del vi, així com els estris per al seu servei en relació a l'equilibri de preus.

ALTRES

L'organització, per causa de força major, es reserva el dret de variar les dates del programa previst, els premis, o qualsevol altre de les especificacions descrites en les bases.

Des de l'organització s'ha cregut convenient que els restaurants que han guanyat durant 2 anys seguits els PREMIS CARTAVÍ, dins de la mateixa categoria, durant els dos anys següents no podran participar. Al mateix temps aquests restaurants passaran a formar part d'una TOP LIST que es publicarà a la web dels PREMIS CARTAVÍ.

L'organització vetllarà perquè els restaurants que formin part de la **TOP LIST** segueixin complint els criteris de qualitat i exigència pels quals han estat premiats. En el cas de que algun d'aquests restaurants deixin de complir aquest criteris i/o els valors pels quals es regeixen els premis, aquest serien retirats d'aquesta llista.