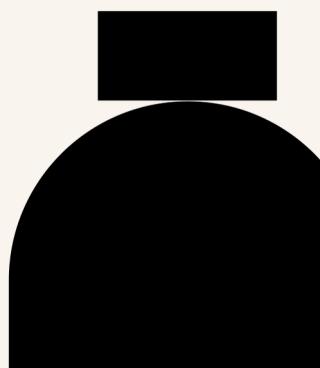




EDITAL INSCRIÇÕES



BRASIL SPIRITS CUP2026

UM DOS MAIORES ENCONTROS DE BEBIDAS DA AMÉRICA LATINA.
TODA BRASILIDADE EM AROMAS E SABORES



CONCURSOS

BRASIL CUP

07 A 12 | SETEMBRO 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

O BSC é o concurso de bebidas que será operacionalizado pelo Science Hub na cidade de Florianópolis/SC, Brasil.

O principal objetivo do BSC é contribuir com o desenvolvimento da qualidade sensorial de bebidas por meio da análise e avaliação criteriosa das amostras recebidas, de forma ética e responsável. O concurso BSC abrangerá empresas como destilarias, vinícolas e bebidas mistas do mundo todo na categoria comercial.

Todo o material presente neste documento está protegido por direitos autorais e propriedade intelectual. É estritamente proibida a reprodução, cópia ou distribuição de qualquertexto, imagem ou conteúdo sem consentimento prévio por escrito. Qualquer uso não autorizado será sujeito a medidas legais conforme previsto pelas leis de direitos autorais e propriedade intelectual.

Brasil Spirits Cup 2025

DOI: 10.29327/5194340

<https://doi.org/10.29327/5194340>

ISBN: 978-65-006-5624-4

ATUALIZADO EM 07/11/2025

CONCURSOS

BRASIL CUP

07 A 12 | SETEMBRO 2026

FLORIANÓPOLIS - SC

DATAS IMPORTANTES

INSCRIÇÕES E VALORES

WWW.BRASILBEERCUP.COM.BR/

LOTE 01	24/11/2025 a 15/12/2025	R\$260,00
LOTE 02	16/12/2025 a 31/03/2026	390,00
LOTE 03	01/04/2026 a 14/08/2026	R\$500,00
LOTE 04	15/08/2026 a 23/08/2026	R\$560,00

DADOS PARA EMISSÃO DA NOTA FISCAL

CNPJ: 11.476.909/0001-37

Science of beer Institute _ pesquisa e desenvolvimento
Natureza de operação: Remessa em bonificação , doação ou brinde.
Inserir o local de entrega (Recebimento de amostras) na observação da nota

RECEBIMENTO DE AMOSTRAS

31/08/2026
a
04/09/2026

Estrada Haroldo Soares
Glavan, 1670 - Cacupé,
Florianópolis - SC
88050-005

AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

07/09/2026
a
10/09/2026

FICHAS DE AVALIAÇÃO

Fichas de avaliação
estarão disponíveis no
sistema após 30 dias.

FESTA DE PREMIAÇÃO

12/09/2026

A cerimônia de premiação acontece no Hotel Sesc Cacupé, no salão de eventos Arvoredo. Todos os inscritos no concurso terão direito a uma quantidade de ingressos, conforme o número de rótulos e amostras inscritas. Para as cervejarias que optarem em adquirir mais ingressos, a compra poderá ser feita mediante disponibilidade, com a equipe organizadora. O acesso ao evento ocorrerá por nome na lista, não tendo assim, ingresso físico.

A ORGANIZAÇÃO - SCIENCE OF BEER

O Science of Beer é uma instituição dedicada em formar pessoas preparadas para o novo cenário de cervejas brasileiro, através de cursos, workshops e consultorias para profissionais, eventos e estabelecimentos do setor.

Referência no ensino em cerveja em toda a América Latina, o Science of Beer tem mais de 14 anos de mercado e já formou cerca de 30 mil alunos em diferentes estados do Brasil, contemplando outros países da América Latina desde 2017.

Além disso, o Science of Beer Institute foi responsável pela gestão e curadoria de grandes eventos de alta relevância para o mercado brasileiro como o Beer Summit, bem como concursos regionais, nacionais e internacionais, fortalecendo a cultura cervejeira em diversas frentes há mais de 10 anos.

Mediante um exímio trabalho, tem êxito e credibilidade consolidados pelo comprometimento e bom relacionamento com o segmento.



CONCURSOS BRASIL

BEER
WINE
SPIRITS
MEAD
CIDER
KOMBUCHA
OIL
CHOCOLATE
SENSORY
CUP

1. QUEM PODE PARTICIPAR

- Indústrias e representantes, de qualquer país, desde que sejam legalmente constituídas, poderão participar do BSC.
- Indústrias ciganas poderão participar do BSC, desde que sejam legalmente constituídas, neste caso, a inscrição deverá ser realizada com os dados da empresa cigana, mas será necessário indicar os dados da empresa onde a bebida é produzida.
- As empresas podem inscrever bebidas colaborativas, desde que cumpram todos os requisitos deste regulamento.
- Os jurados do BSC poderão realizar inscrições de bebidas por meio de empresas que possuam vínculo, entretanto, não poderão julgar em estilos nos quais possuam bebidas inscritas.

2. TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS E QUANTIDADE

Os participantes deverão enviar as amostras de bebidas acondicionadas em suas embalagens originais com rótulo, no mesmo modelo utilizado comercialmente e, acrescido de etiqueta de identificação (disponibilizada pelo sistema de inscrição), fixada na garrafa em local visível e não sobreposta ao rótulo. Serão aceitos como recipientes: garrafas de vidro e latas.

ATENÇÃO: as etiquetas presas com elástico de borracha podem soltar da embalagem original durante o transporte, rasgar ou ficar ilegíveis ao absorverem água, portanto, recomenda-se a utilização de etiquetas adesivas, preferencialmente plastificadas para não danificar as informações.

Todos os recipientes deverão possuir a etiqueta de identificação que será disponibilizada no sistema para download no final das inscrições, contendo as seguintes informações: nome da empresa, nome da bebida, tipo, categoria inscrita e QR Code.

Os participantes devem enviar as bebidas inscritas nas quantidades descritas:

4 (quatro) unidades de 500ml ou, 3 (três) unidades de 750ml, ou 3 (três) unidades de 900/1000ml.

Os recipientes enviados para o BSC não serão devolvidos.

As amostras residuais poderão ser utilizadas em ações em prol do Brasil Spirits Cup, Science of Beer e Science Hub.

3. ENVIO / RECEBIMENTO / CONTROLE DAS AMOSTRAS

- As bebidas deverão ser embaladas cuidadosamente e, preferencialmente, em uma caixa rígida. Os recipientes (garrafas e latas) devem estar separados dentro da caixa com material apropriado, de forma a evitar que colidam uns com os outros. Qualquer tipo de material pode ser utilizado para evitar a colisão, no entanto, o plástico-bolha é o mais indicado. O plástico utilizado na embalagem não deverá conter fita adesiva, com a finalidade de facilitar o desembrulho e logística da equipe de recepção.
- As caixas deverão conter uma etiqueta grande e visível do lado de fora com a listagem de todos os estilos e quantidades dentro dela.
- Os participantes devem abrigar os recipientes (garrafas e latas) da luz e procurar um serviço de envio que privilegie a rapidez e o cuidado no manuseio. Não esquecer de identificar o conteúdo como FRÁGIL.
- As empresas que optarem pelo envio por meio dos Correios devem estar cientes que a retirada das caixas não será de responsabilidade do BSC em nenhuma hipótese, especialmente em caso de avaria, portanto, a própria empresa deve providenciar a entrega no local indicado pela comissão organizadora.
- Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar. O envio e os custos de despacho da mercadoria são de responsabilidade da empresa.
- A comissão organizadora nomeará uma equipe técnica que irá receber as bebidas previamente inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.
- A equipe de organização do evento não se responsabilizará por garrafas ou latas extraviadas e/ou danificadas no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.
 - A equipe técnica entrará em contato com o participante caso a embalagem contenha recipientes com avarias e/ou com perda de líquido, para que se possa organizar um reenvio, desde que haja tempo hábil.
- A equipe técnica responsável pela recepção das amostras, no momento do recebimento das caixas, irá conferir apenas a nota fiscal e quantidade de caixas. É de responsabilidade da empresa que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as bebidas.
- A equipe técnica verificará as amostras, reservando-se no direito de desqualificar do BSC, aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.
- A equipe técnica irá armazenar as amostras em condições de temperatura e de ambiente que garantam uma boa conservação das bebidas até o momento do julgamento no BSC.

- O endereço para envio das amostras será disponibilizado após a efetivação da inscrição.

RECIPIENTES PERMITIDOS



ATENÇÃO

Amostras inscritas na categoria comercial devem conter rótulo, ou serão automaticamente transferidos para a categoria experimental.



ESSA ETIQUETA SERÁ GERADA AUTOMATICAMENTE PELO SISTEMA, APÓS A CONFIRMAÇÃO DO PAGAMENTO.

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO EM TODOS OS RECIPIENTES.



4. DATAS E PRAZOS

As inscrições deverão ser efetuadas exclusivamente no site: www.brasilcup.com

As inscrições estão abertas impreterivelmente, às 00h01 do dia 24 de novembro de 2025.

As alterações na inscrição poderão ser realizadas por meio de edição diretamente no site até às 23h59 do dia 23 de agosto de 2026.

O período para recebimento das amostras será de 31 de agosto de 2026 a 04 e setembro de 2026, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas bebidas inscritas ou recebidas antes e/ou após esse período.

O julgamento ocorrerá nos dias 07 a 10 de setembro 2026 em Florianópolis/SC.

A cerimônia de premiação ocorrerá no dia 12 de setembro de 2026 em Florianópolis/SC e será transmitida online por meio de link que será divulgados nas mídias do Brasil Cup.

5. TAXA DE INSCRIÇÃO

A taxa de inscrição deve ser paga para cada bebida inscrita, por lote, sendo o primeiro lote no valor de R\$260,00, o segundo lote no valor de R\$390,00, o terceiro lote no valor de R\$500,00, e o quarto lote no valor de R\$560,00.

Não haverá devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- Visual: limpidez e tonalidade; brilho
- Olfativo (ortonasal): natureza; delicadeza, harmonia; intensidade; persistência
- Gustativo: estrutura (acidez, álcool e corpo); harmonia, suavidade; nobreza; aroma retronasal
- Avaliação global: harmonia; personalidade
- Todos os critérios terão campo para descrição do observado, para os destaques observados.

As empresas que pretendem se inscrever no BSC devem rever cuidadosamente as descrições das categorias antes de registrar uma bebida. É imprescindível que as bebidas sejam inseridas na categoria adequada, já que os jurados as avaliarão com base nas descrições das bebidas. É de responsabilidade de cada empresa inscrever a sua bebida no estilo apropriado. A equipe do BSC não pode auxiliar as empresas nesta decisão.

A comissão organizadora poderá agrupar estilos, em caso de número reduzido de inscrições, para fins de julgamento e premiação.

6.1 CATEGORIAS

- As categorias para inscrição são: Comercial e Experimental.
- Categoria Comercial: bebidas já comercializadas pela empresa deverão ser inscritas nesta categoria.
- Categoria Experimental: produto novo, ainda não comercializado até o último dia de inscrição do evento.
- Todas as bebidas inscritas serão julgadas pelos seus estilos e as categorias servirão para a premiação de Empresa do Ano. As amostras inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio de Empresa do Ano.
- Caso a Comissão Organizadora identifique bebida inscrita em categoria incorreta, como por exemplo, a inscrição de uma amostra que não é oficialmente comercializada pela empresa até o último dia de inscrição do evento e foi inscrita como Categoria Comercial, esta amostra será desclassificada.

BEBIDAS ACEITAS - SUMÁRIO

BRASIL SPIRITS CUP:

1. Bebida Mista (Mixed Drink)
2. Licor (Liqueur)
3. Bitter/Aperitivo
4. Aguardente/Cachaça
5. Vodka
6. Whisky
7. Rum
8. Tequila
9. Gin
10. Saquê
11. Raki
12. Calvados
13. Brandy
14. Pisco
15. Fermentado Alcóolico de Fruta
16. Destilados não alcólicos
17. Vermute

As descrições das bebidas aceitas estão nas próximas páginas.

BEBIDAS ACEITAS

BEBIDAS MISTAS

Ao inscrever bebidas mistas, a empresa deverá colocar qual o destilado base e qual fruta/insumo/adjunto foram utilizados, além de sinalizar a parte alcoólica e a parte não alcoólica.

Categorias

1. Bebida Mista Carbonatada
2. Coquetéis prontos não-carbonatados
3. Negroni

1. Bebida Mista Carbonatada: ice, ready to drink, hard seltzer, gin tônica.

2. Coquetéis prontos não-carbonatados: negroni, moscow mule, margarita, dry martini, cosmopolitan, fritzgerald, etc.

3. Negroni: coquetel envasado e pronto para beber. O Negroni é um coquetel clássico e icônico, geralmente considerado um aperitivo, composto por partes iguais de Gin, Vermute Tinto e bitter aperitivo. É conhecido pelo seu sabor marcante e complexo, resultado da combinação dos três ingredientes e alto teor alcoólico.

LICOR

Licor é a bebida alcoólica por mistura com graduação alcoólica de 15 a 54%, em v/v, a 20 °C, com percentual de açúcar superior a 30 g/L (Decreto nº 6.871/2009, art. 67). Em todas as suas classificações referentes ao teor de açúcar (seco, fino/doce, creme, escarchado/cristalizado), ao nome da matéria-prima predominante (de café, de cacau, de chocolate, de laranja, de ovo, de doce de leite e outras [I.N. Mapa nº 35/2010, art. 10.

§ 2º], ao uso de mais de uma substância vegetal, sem predominância de alguma delas (licor de ervas, licor de frutas ou outras [Decreto nº 6.871/2009, art. 67, § 5º]), ao nome da bebida alcoólica utilizada em conjunção [Decreto nº 6.871/2009, art. 67, § 10] ou ainda ao nome da matéria-prima predominante acrescido do nome da bebida alcoólica utilizada [Decreto nº 6.871/2009, art. 67, § 11].

Categorias

1. Açúcares e Derivados
2. Amêndoas, Castanhas e Oleaginosas
3. Botânicos e Espéciarias
4. Café e Chocolate
5. Frutas
6. Lácteos
7. Limoncello

1. Açúcares e Derivados: Licores que têm como base o dulçor e a densidade do açúcar, do caramelo ou do mel.

2. Amêndoas, Castanhas e Oleaginosas: exploram o perfil aromático das nozes, amêndoas, avelãs e pistaches.

3. Botânicos e Espiarias: Destacam notas de canela, anis, cardamomo, menta e outras especiarias. Podem ser intensos e aromáticos, com toques resinosos e herbais.

4. Café e Chocolate: Categoria indulgente, marcada por licores de textura densa e paladar profundo. O licor de café traz amargor equilibrado e notas torradas, enquanto os de chocolate oferecem cremosidade e aromas de cacau e baunilha.

5. Frutas: essência natural e aromática de frutas frescas ou maduras – de frutas cítricas e vermelhas até exóticas. Variam entre leves e vibrantes até densos.

6. Lácteos: cremosos, com base de leite, creme ou leite condensado. a.

7. Limoncello: produzido pela infusão das cascas do limão-siciliano em álcool, seguido de adição de açúcar. Intenso, cítrico e refrescante

BITTER APERITIVO

Bebida com graduação alcoólica entre 0,5% e 54%, sabor predominantemente amargo e que é apreciada como aperitivo, digestivo ou base de coquetéis. Produzido a partir da aromatização de álcool neutro ou base de vinhos com ervas, raízes, bagas, flores, cascas e outras especiarias. A nota amarga é predominante, mas pode ser equilibrada por um componente açucarado de quantidade variável. No Brasil, é regulamentada pelo Decreto 6871/2009 do MAPA.

AGUARDENTE / CACHAÇA

Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de 38 a 54% em volume, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do suco de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48% em volume, a 20 °C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares.

1. Cachaça Branca (ou Prata)
2. Cachaça Amarela (ou Ouro)
3. Cachaça Envelhecida
4. Cachaça Premium
5. Cachaça Extra Premium
6. Cachaça Orgânica
7. Cachaça Infusionada
8. Cachaça em Madeiras Nativas Brasileiras

1. Cachaça Branca (ou Prata): Sabor puro e autêntico, com notas frescas da cana-de-açúcar. Aroma suave e leve. Destilada e engarrafada sem envelhecimento em madeira ou envelhecida em madeiras neutras por menos de 1 ano, preservando a cor, os aromas e sabores naturais.

2. Cachaça Amarela (ou Ouro): Notas complexas de baunilha, caramelo e especiarias, com uma coloração dourada. Envelhecida em barris de madeira por menos 1 ano, o que confere cor e complexidade de sabor.

3. Cachaça Envelhecida: Nuances amadeiradas, frutadas e especiarias, com maior suavidade. Maturada em barris de madeira por um período mínimo de 1 ano, adicionando camadas de sabor.

4. Cachaça Premium: Sabor refinado e elegante, com notas de madeira, frutas secas e especiarias. Produzida com altos padrões de qualidade e frequentemente envelhecida entre 1 a 3 anos.

5. Cachaça Extra Premium: Complexidade de sabores, incluindo frutas secas, mel e especiarias, com uma coloração intensa. Envelhecida por um período mínimo de 3 anos em barris de madeira, resultando em uma bebida de alta complexidade sensorial.

6. Cachaça Orgânica: Sabor autêntico e natural, com notas frescas e equilibradas. Produzida a partir de cana-de-açúcar cultivada sem agrotóxicos ou fertilizantes químicos, respeitando os princípios da agricultura orgânica.

7. Cachaça Infusionada: Explosão de sabores e aromas provenientes das infusões de frutas, ervas ou especiarias. Combina a cachaça tradicional com infusões naturais, resultando em uma bebida com nuances distintas.

8. Cachaça em Madeiras Nativas Brasileiras: Notas únicas e complexas que variam conforme o tipo de madeira utilizada, podendo incluir nuances de especiarias, frutas tropicais, flores e ervas. Coloração que varia do dourado claro ao âmbar intenso. Envelhecida em barris feitos de madeiras nativas brasileiras como

jequitibá, umburana, ipê, e outras. Cada tipo de madeira confere características distintas à cachaça, criando uma ampla gama de perfis sensoriais. A equipe técnica poderá separar as madeiras de acordo com o número de inscrições.

VODKA

Vodka é a bebida com graduação alcoólica de 36 a 54% em volume, a 20 °C, obtida de álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilados alcoólicos simples de origem agrícola retificados, seguidos ou não de filtração através de carvão ativo, como forma de atenuar os caracteres organolépticos da matéria-prima original, podendo ser aromatizada com substâncias naturais de origem vegetal e, adicionada de açúcares até dois gramas por litro.

1. Vodka Neutra (ou Pura)
2. Vodka Aromatizada

1. Vodka Neutra (ou Pura): A vodka neutra é a mais comum e caracteriza-se por seu sabor suave e inodoro. É obtida por destilação repetida e filtragem, resultando em uma bebida com alto teor alcoólico (geralmente 40% ABV) e praticamente sem sabores ou aromas distintos.

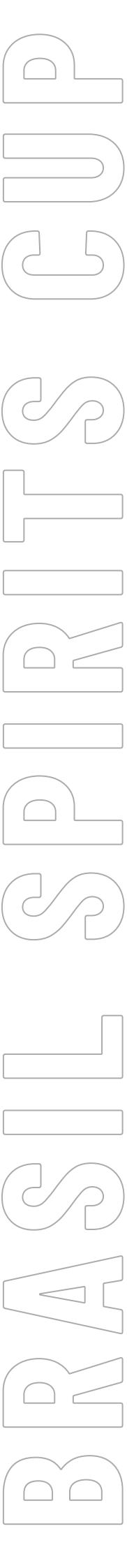
2. Vodka Aromatizada: A vodka aromatizada é infundida com sabores adicionais, como frutas, especiarias, ervas, ou outros ingredientes naturais. Exemplos comuns incluem vodka de limão, pepino, framboesa, pimenta, baunilha e até até sabores exóticos como cacau ou ervas.

WHISKY

Uísque ou Whisky ou Whiskey é a bebida destilada com graduação alcoólica de 38 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de cereais envelhecido, parcial ou totalmente maltados, podendo ser adicionado de álcool etílico potável de origem agrícola ou de destilado alcoólico simples de cereais, bem como de água para redução da graduação alcoólica e caramelo para correção da cor (Decreto nº 6.871/2009, art. 55, caput).

RUM

Rum/Rhum/Ron é a bebida destilada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida do destilado alcoólico simples de melaço, ou, da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço, envelhecidos total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares (Decreto nº 6.871/2009, art. 54).

- 
- 1. Rum Leve/Light Rum
 - 2. Rum Pesado/Heavy Rum:
 - 3. Rum Envelhecido ou Rum Velho
 - 4. Spiced Rum

1. Rum Leve/Light Rum: quando o coeficiente de congêneres da bebida for inferior a 200 mg/100 ml em álcool anidro (Decreto nº 6.871/2009, art. 54, § 4º, inciso I);

2. Rum Pesado/Heavy Rum: quando o coeficiente de congêneres da bebida for de 200 a 500 mg/100 ml em álcool anidro, obtido exclusivamente do melaço (Decreto nº 6.871/2009, art. 54, § 4º, inciso II);

3. Rum Envelhecido ou Rum Velho: é a bebida que tenha sido envelhecida, em sua totalidade, por período mínimo de 2 anos (Decreto nº 6.871/2009, art. 54, § 4º, inciso III).

4. Spiced Rum: Bebida obtida da destilação do mosto de melaço de cana e com sabor e aroma enriquecidos com a adição de especiarias, ervas e outros ingredientes aromáticos, sendo geralmente utilizados: baunilha, canela, noz-moscada, cravo, entre outras especiarias. Essa infusão confere ao Spiced Rum um perfil de sabor mais complexo e, frequentemente, mais doce e picante, quando comparado ao rum tradicional.

TEQUILA

Tequila é a bebida alcoólica destilada regional do México, produzida de acordo com a legislação daquele país (Decreto nº 6.871/2009, art. 58). Bebida alcoólica regional obtida por destilação de mostos, preparada direta e originalmente a partir do material extraído, nas instalações fabris de um produtor autorizado, que deve estar localizado no território incluído na declaração, derivada das cabeças de agave da espécie tequilana weber variedade azul, previamente ou posteriormente hidrolisados ou cozidos, e submetidos a fermentação alcoólica com leveduras, cultivadas ou não, podendo os mostos ser enriquecidos e misturados na formulação com outros açúcares até uma proporção não superior a 49% de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa, nos termos estabelecidos nesta norma e no entendimento de que não são permitidas misturas a frio. A tequila é um líquido que pode ter cor, quando é amadurecido, adicionado de uma cor específica.

- 1. 100% de Agave
- 2. Tequila

1. 100% de Agave: é o produto que não é enriquecido com outros açúcares que não os obtidos a partir de agave da espécie tequilana weber variedade azul cultivada no território incluído na declaração. Para que este produto seja considerado "100% agave tequila" deve ser engarrafado na fábrica controlada pelo próprio produtor autorizado, que deve estar localizada no território incluído na declaração. Este produto deve ser nomeado apenas mediante uma das seguintes legendas: "100% agave", "100% agave puro", "100% agave" ou "100% agave puro", ao final da qual você pode adicionar a palavra "azul";

2. Tequila: é o produto no qual os mostos são susceptíveis de serem enriquecidos e misturados na formulação com outros açúcares até uma proporção não superior a 49% dos açúcares redutores totais expressos em unidades de massa. Este enriquecimento máximo de até 49% de açúcares redutores totais expressos em unidades de massa, não deve ser feito com açúcares de nenhuma espécie de agave. Apenas 51% dos açúcares redutores totais expressos em unidades de massa podem ser acrescidos de açúcares redutores totais de Agave da variedade tequilana weber blue cultivada no território incluído na declaração.

GIN

Gim ou Gin é a bebida retificada com graduação alcoólica de 35 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida pela redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de bagas de zimbro (*Juniperus Communis*), com adição ou não de outra substância vegetal aromática, ou pela adição de extrato de bagas de zimbro, com ou sem outra substância vegetal aromática, ao álcool etílico potável de origem agrícola e, em ambos os casos, o sabor do zimbro deverá ser preponderante, podendo ser adicionada de açúcares até 15 g/l (Decreto nº 6.871/2009, art. 63). Conforme o art. 10 da I.N. Mapa nº 29/2012, é vedado o envelhecimento para o gim ou gin.

Gim ou Gin destilado: quando a bebida for obtida exclusivamente por redestilação, (Decreto nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso I).

London dry gin: quando a bebida for obtida por destilação seca (Decreto nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso II).

Gim seco/dry gin: quando a bebida contiver ≤ 6 g/l de açúcares (Decreto nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso III).

Gim doce/old ton gin/gim cordial: quando a bebida contiver > 6 e ≤ 15 g/l de açúcares (Decreto nº 6.871/2009, art. 63, parágrafo único, inciso IV).

- 1. London Dry Gin
- 2. Plymouth Gin
- 3. Old Tom Gin
- 4. Geneva (Genever)

- 5. Contemporary Gin
- 6. Sloe Gin
- 7. Flavored Gin
- 8. Barrel aged Gin

1. London Dry Gin: Deve ser destilado com todos os botânicos, sem adição de sabores artificiais após a destilação. Sabor seco e nítido, com ênfase nas notas de zimbro;

2. Plymouth Gin: se destaca pela pureza dos botânicos e equilíbrio clássico. Predomina o zimbro, seguido por notas cítricas frescas e um leve toque herbáceo, resultando em um perfil seco, elegante e versátil.

3. Old Tom Gin: Um estilo mais doce de gin, popular no século 18. Ideal para coquetéis clássicos como o Tom Collins;

4. Geneva (Genever): O precursor do gin moderno, originário da Holanda e Bélgica. Feito com malte de cevada, tem um sabor mais maltado e rico;

5. Contemporary Gin: Também conhecido como New Western Dry Gin. Menos foco no zimbro e mais em outros botânicos, como cítricos, flores e especiarias. Variedade de sabores e perfis únicos;

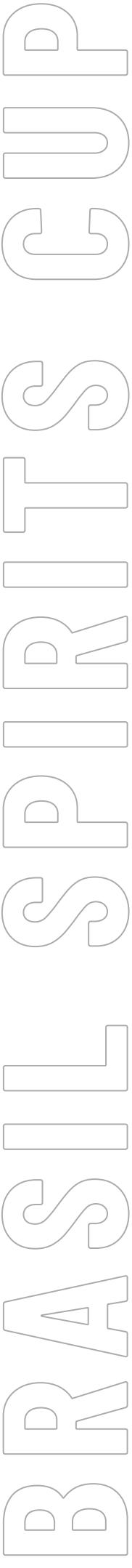
6. Sloe Gin: cor rubi profunda, doce e levemente amarga, com notas de frutas vermelhas, amêndoas e especiarias sutis. Possui teor alcoólico mais baixo.

7. Flavored Gin: Gin com sabores adicionais, como frutas, especiarias ou ervas, adicionados após a destilação. Popularidade crescente com uma variedade de opções disponíveis no mercado.

8. Barrel Aged Gin: Nuances amadeiradas, frutadas e especiarias, com maior suavidade e devidamente equalizadas com o sensorial predominante do zimbro e demais ingredientes. Maturada em barris de madeira sem tempo mínimo de permanência;

SAQUÊ

Saquê ou Sake é a bebida alcoólica fermentada com graduação alcoólica de 14 a 26%, em v/v, a 20 °C, obtida pela fermentação alcoólica do mosto de arroz, sacarificado pelo *Aspergillus Oryzae*, ou por suas enzimas, podendo ser adicionada de álcool etílico potável de origem agrícola e aroma natural (Decreto nº 6.871/2009, art. 50) [Decreto nº 6.871/2009, art. 50, I.N. Mapa nº 34/2012, I.N. Mapa nº 75/2019, Resolução RDC nº 740/2022, Resolução RDC nº 40/2011, Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022].

- 
- Seco:** quando o teor de açúcar for < 30 g/l;
 - Licoroso:** quando o teor de açúcar for ≥ 30 g/l;
 - Aromatizado:** quando for adicionado de aditivo aromatizante.

RAKİ

Rakı/Arak/Araq é um licor derivado da uva e com sabor de anis, semelhante à outras bebidas como o áraque e o ouzo. É a bebida nacional da Turquia e feita de figos, uvas e passas de uva, aromatizado com anis. A maioria é bastante potente (40% a 45% de álcool) e, portanto, normalmente diluída em água fria ou gelada.

CALVADOS

Calvados é a aguardente de maçã, bebida destilada com graduação alcoólica de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de fruta ou pela destilação de mosto fermentado de fruta (Decreto nº 6.781/2009, art. 57). Conforme o art. 10, parágrafo único, da I.N. Mapa nº 15/2011, é vedado o envelhecimento para a aguardente de fruta. Resolução RDC nº 286/2005 e I.N. Anvisa nº 160/2022].

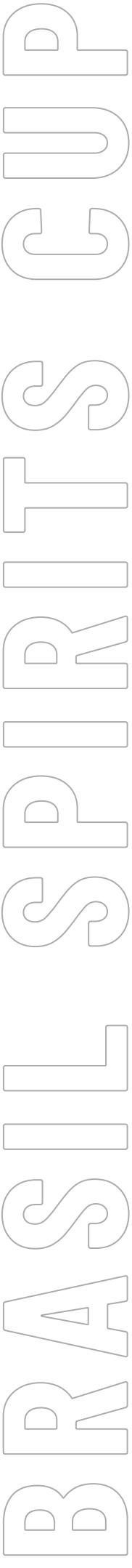
BRANDY

Brandy ou conhaque fino é a bebida destilada com teor alcoólico de 36 a 54%, em v/v, a 20 °C, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 litros, por um período de 6 meses (Lei nº 7.678/1988, art. 19).

- Seco:** quando o teor de açúcar for < 30 g/l;
- Licoroso:** quando o teor de açúcar for ≥ 30 g/l;
- Aromatizado:** quando for adicionado de aditivo aromatizante.

PISCO

Pisco, o produto obtido exclusivamente por destilação de mostos frescos recém-fermentados de "uvas pisqueras", utilizando métodos que mantêm os princípios tradicionais de qualidade; e produzido na costa dos departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e nos Vales de Locumba, Sama e Caplina no departamento de Tacna. É uma palavra Quechua que significa pássaro, seu nome é atribuído ao Porto de Pisco de onde era originária a produção. As uvas pisco são as uvas Quebranta, Negra Crio.

- 
1. Pisco Puro
 2. Mosto Verde
 3. Pisco Achocolatado

1. Pisco Puro: obtido exclusivamente de uma variedade de uva Pisco;

2. Mosto Verde: obtido da destilação de mostos frescos de uvas Pisco com fermentação interrompida;

3. Pisco Achocolatado: obtido da mistura de uvas Pisco (aromáticas e/ou não aromáticas), mostos de pisco (aromáticos e/ou não aromáticos), mostos frescos totalmente fermentados (vinhos frescos) de uvas pisco aromáticas e/ou não aromáticas e piscos de uvas pisco aromáticas e/ou não aromáticas.

FERMENTADO ALCOÓLICO DE FRUTA

Abrange bebidas alcoólicas produzidas exclusivamente a partir da fermentação de frutas ou seus derivados, como sucos, polpas ou mostos, sem adição de outras fontes de açúcares fermentáveis que descaracterizem o produto. Incluem-se aqui bebidas elaboradas com frutas variadas — tropicais, cítricas, silvestres ou exóticas —, com perfis que podem ser desde secos e elegantes até doces e licorosos, passando por opções frisantes ou levemente espumantes.

Bebidas compostas por misturas de frutas também são permitidas, desde que preservem clareza sensorial e coerência na proposta. Serão avaliados atributos como intensidade e qualidade aromática da fruta, equilíbrio entre acidez, doçura, álcool e taninos (quando presentes), persistência sensorial, harmonia do conjunto e expressão autêntica da fruta de origem.

O fabricante poderá fornecer informações que considere importante para avaliação sensorial da amostra, como frutas utilizadas e técnicas de produção. Contudo, o produto não pode ser caracterizado citando nome comercial ou nome do fabricante, sob pena de desclassificação.

DESTILADOS NÃO ALCOÓLICOS

Contempla bebidas produzidas por processos de destilação que capturam compostos aromáticos de botânicos, especiarias, frutas, ervas ou outros ingredientes naturais, sem a presença de álcool ou com teor alcoólico inferior a 0,5%. Os destilados não alcoólicos simulam, em estrutura sensorial e complexidade aromática, bebidas tradicionalmente alcoólicas como gin, rum ou vodca, mas são elaborados para o consumo em formato não alcoólico.

Não há especificação de estilos ou tipos obrigatórios, sendo aceitos produtos com perfis diversos, desde destilados botânicos clássicos até interpretações criativas e inovadoras. Todos devem estar em conformidade com os limites de teor alcoólico previstos na legislação para bebidas não alcoólicas.

Serão valorizados atributos como clareza sensorial, riqueza aromática, equilíbrio entre notas botânicas e especiarias, persistência olfativa e gustativa, além da fidelidade à proposta do produto.

VERMUTE

Bebida com no mínimo 70% (setenta por cento) de vinho de mesa, teor alcoólico de 14% (quatorze por cento) a 20% (vinte por cento) em volume, elaborado pela adição ao vinho de mesa de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas ou de substâncias de origem animal ou mineral, em conjunto ou separadamente, sendo permitido na sua elaboração o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, de açúcar, de caramelo e de mistela simples. A losna (*Artemisia absinthium*, L) deve ser predominante entre os seus constituintes aromáticos. Divide-se nas subcategorias:

1. Rosso (tinto);
2. Bianco (branco);
3. Seco;
4. Extra Seco

- **Rosso (tinto):** Preparado a partir da infusão de ervas aromáticas em vinho tinto. Sensorial doce, levemente amargo, com notas de baunilha, caramelo, notas de especiarias como cravo, canela e cascas de laranja. A concentração de açúcar costuma ser maior que 50g/L.;
- **Bianco (branco):** Também preparado com vinho branco porém, de acordo com a legislação da UE, contém teor de açúcar a partir 50 g/L e, geralmente, não ultrapassa concentrações de 90 g/L. A predominância sensorial do vermute branco é doce e floral, com notas de baunilha, frutas brancas, cítricos e ervas. Menos amargo que o rosso;
- **Seco:** Feito com vinho branco e com teor máximo de açúcar de 50 g/L, de acordo com a legislação Europeia. Seu perfil sensorial tem a predominância de especiarias e botânicos florais; e
- **Extra seco:** Variação de vermute seco feito a partir de vinho branco onde a concentração de açúcar não ultrapassa 30 g/L. Possui sensorial seco, herbal, com acidez mais pronunciada e amargor suítil. Pouco ou nenhum açúcar residual.

7. LIMITAÇÕES E OBSERVAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

- A empresa não poderá, em nenhuma hipótese, inscrever a mesma bebida em mais de uma categoria. Cada bebida deve ser inscrita em apenas um único tipo.
- Se uma mesma bebida for inscrita em mais de uma categoria, será considerada a última categoria inscrita e as demais serão desclassificadas.
- A empresa deverá informar e descrever na inscrição, preferencialmente em inglês, a utilização de especiarias, condimentos, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente ou processo diferenciado da bebida inscrita. **Nesta descrição, fica vedada a identificação da bebida, sob pena de desclassificação.**
- A empresa poderá encaminhar, junto com a bebida inscrita, as especiarias, condimentos, frutas, ou qualquer outro tipo de ingrediente para que o jurado possa identificar/conhecer estes, que sejam característicos da bebida. Quando houver caso de alimentos perecíveis, serão aceitos em seus formatos processados nos quais garantem a qualidade do produto. Por exemplo: geleias, licores, extratos, madeiras etc. A embalagem e o envio são de responsabilidade da empresa. Cabe à empresa identificar o produto e informar as formas de armazenamento.
- Ao preencher o formulário de inscrição, a empresa participante declara que todas as informações fornecidas, tanto no cadastro quanto nas amostras inscritas, são verdadeiras e que concorda integralmente com os termos e condições do evento. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das amostras inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de documentação dessas amostras.

8. JURADOS

- Os membros do júri serão selecionados pela comissão organizadora do BSC, em caráter irrecorrível, todos em função da sua capacidade reconhecida entre os profissionais de bebidas.
- Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por sommeliers e profissionais da área com notório saber.

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS JURADOS

- Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de categoria de cada amostra de acordo com a descrição indicada neste regulamento.
- A avaliação de todas as bebidas considerará apenas uma codificação dos recipientes em conjunto com as informações de categoria prestadas pela empresa, **sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas)**.
- Serão avaliadas e classificadas pelas medalhas: ouro, prata e bronze, conforme orientação a seguir:

OURO: uma bebida que representa o melhor de sua categoria, exemplificando com precisão as características do tipo, com apropriado equilíbrio entre o sabor, aroma e aparência.

PRATA: uma excelente bebida que pode ter uma leve variação nas características da categoria, porém mantém os principais parâmetros de sua categoria, mostrando excelente sabor, aroma e aparência.

BRONZE: um bom exemplo da categoria que foge em alguns poucos parâmetros do tipo e/ou tem alguns poucos defeitos no sabor, aroma e aparência.

- Em caso de haver categorias que não possuam bebidas inscritas que contemplam os critérios do item acima, tais categorias não terão bebidas premiadas.
- Não poderá ser premiada mais de uma bebida com a mesma medalha dentro de uma mesma categoria. Caso os jurados decidam que uma categoria contém três excelentes exemplos do estilo de bebida, eles atribuirão medalhas de ouro, prata e bronze às bebidas de primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente.
- Na ficha de avaliação de cada bebida, haverá um espaço destinado à atribuição de comentários. O registro de comentários do avaliador é obrigatório.
- O corpo de jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.
- Quaisquer decisões tomadas pelos organizadores da competição são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

10. PREMIAÇÃO

As premiações do Brasil Spirits Cup serão:

- **Por estilo**, dividida nas medalhas: Ouro, Prata e Bronze.
- **Empresa do Ano**: empresa com maior pontuação de acordo com as medalhas recebidas.
- **The Best of Show – Bebida do ano**: a(s) melhor(es) bebida(s) contemplada(s) com medalha de Ouro.
- **Honra ao Mérito**: essa premiação contemplará as amostras que não receberam medalhas, mas também são merecedoras de reconhecimento pelo ótimo desempenho e qualidade.

Premiação por Estilo: respeitando os critérios de avaliação descritos neste edital, serão premiadas as três primeiras amostras de cada estilo em ordem decrescente de classificação final:

1º Lugar: Medalha de Ouro

2º Lugar: Medalha de Prata

3º Lugar: Medalha de Bronze

Premiação para Empresa do Ano: prêmio oferecido para a empresa que apresentar maior número de pontos no cálculo de medalhas somado com a premiação de The Best of Show.

Para cálculo da pontuação de Empresa do ano são utilizados os seguintes dados:

Medalha de Ouro: 10 pontos;

Medalha de Prata: 6 pontos;

Medalha de Bronze: 3 pontos;

The Best of Show: 10 pontos.

- Em caso de empate no cálculo da pontuação, será considerado como critério de desempate a empresa que recebeu maior número de medalhas de Ouro e, em um segundo momento, maior número de medalhas de Prata.
- O volume de produção mensal (em litros) deverá ser informado pela empresa no momento da inscrição. Essa informação será utilizada exclusivamente para fins estatísticos e para a divulgação das premiações, nos casos em que houver divisão por porte. O evento não divulgará os dados de volume de produção das empresas que não forem contempladas com o prêmio de Empresa do Ano.
- A Empresa do ano será dividida pela marca da empresa e não pelo conglomerado empresarial ao qual pertence.
- As bebidas inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio de Empresa do Ano.

- Cada concurso possui pontuação independente. Portanto, caso uma mesma empresa inscreva produtos em diferentes concursos (por exemplo, cerveja e hidromel), as medalhas obtidas serão contabilizadas separadamente em cada evento, não sendo somadas para fins de premiação como Empresa do Ano.

Premiação para a(s) melhor(es) bebida(s) - The Best of Show: participarão as bebidas contempladas com medalhas de Ouro dentro do estilo em que foram inscritas. Estas amostras serão selecionadas para um novo julgamento às cegas para eleger a melhor bebida do evento, sendo premiado apenas o primeiro lugar de cada grupo. A Comissão Organizadora poderá criar e/ou alterar grupos ou categorias de premiação do 'The Best of Show'.

The Best of Show	Bebidas que vão concorrer
Brandy	Brandy
Cachaça	Cachaça
Gin	Gin
Liqueur (Licor)	Liqueur (Licor)
Mixed Drink (Bebidas Mistas)	Bebida mista carbonatada
Other Drink (Outras Bebidas)	Coquetéis prontos não carbonatados Raki Calvados
Pisco	Pisco
Rum	Rum
Saquê	Saquê
Tequila	Tequila
Vodka	Vodka
Whisky	Whisky

Honra ao mérito: essa premiação reconhece as amostras que, embora não tenham recebido medalhas, demonstraram excelente qualidade e merecem destaque pelo seu desempenho. São bebidas que alcançaram avaliações elevadas e se destacaram pelo alto padrão apresentado, mas que, devido ao limite de premiações, não foram contempladas com medalhas de ouro, prata ou bronze. Ainda assim, essas amostras merecem reconhecimento pelo mérito e pela qualidade excepcional demonstrada.

- Os vencedores receberão da Comissão Organizadora certificados digitais e/ou medalha/troféu a título de premiação. Em caso de solicitação de segunda via de medalha/troféu, será cobrada uma taxa de emissão.
- Os vencedores dos prêmios de Empresas do ano e The Best of Show receberão troféus da Comissão Organizadora.

- Os troféus serão enviados por correios, com custos de frete a serem pagos pelo destinatário. O endereço de envio será aquele informado no cadastro da empresa. A organização do evento não se responsabiliza por extravios ou danos ocorridos durante o transporte, nem por informações incorretas ou desatualizadas fornecidas no cadastro. Em caso de extravio ou necessidade de envio de um novo troféu, a empresa deverá arcar com o custo de uma nova taxa de produção do troféu.
- Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos a critério de patrocinadores ou terceiros, de forma voluntária.
- A organização não se responsabiliza por erros no preenchimento do cadastro ou na inscrição das amostras em qualquer uma das premiações. É de inteira responsabilidade da empresa participante garantir a exatidão e veracidade das informações fornecidas.

11. FICHA DE AVALIAÇÃO

- Todas as bebidas inscritas serão avaliadas por uma ou mais mesa de jurados, sendo que a primeira avaliação é que fornecerá a ficha que será fornecida para a empresa.
- As fichas de avaliação preenchidas pelos jurados serão enviadas por meio eletrônico para o email de cadastro dos participantes ou por acesso ao sistema após o fechamento do evento.
- A comissão organizadora não se responsabilizará por alterações ou anotação incorreta de endereço de email para o envio das fichas.

12. DESQUALIFICAÇÕES

- Inscrições que não estiverem de acordo com as regras listadas neste regulamento serão desqualificadas.
- Bebidas inscritas, porém, não enviadas pela empresa por qualquer motivo, serão também desclassificadas e não haverá devolução da taxa de inscrição.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

- A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas por parte das empresas participantes.
- As decisões da comissão julgadora e comissão organizadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.
- Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela comissão organizadora do BSC.

14. CONTATOS

- As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por email. Cada setor responsável possui um contato diferente, conforme especificado abaixo.
- PAGAMENTO, BOLETO E DÚVIDAS GERAIS SOBRE FINANCEIRO ENVIAR EMAIL PARA: financeiro@scienceofbeer.com.br
- ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS, REGULAMENTO, JULGAMENTO E DÚVIDAS GERAIS SOBRE O CONCURSO ENVIAR EMAIL PARA: bbc@scienceofbeer.com.br ou beersummit@scienceofbeer.com.br