



EDITAL INSCRIÇÕES

The logo for the Brasil Wine Cup 2026 features four large, solid black circles arranged in two rows of two. To the right of the circles, the text "BRASIL" is stacked above "WINE", which is stacked above "CUP 2026". Below this main title is the location "FLORIANÓPOLIS - SC".

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 Brasil Wine Cup (BWC) é o concurso de vinhos, dos eventos Brasil Cup, e operacionalizado pelo Science of Beer Institute (<https://www.scienceofbeer.com.br/>) na cidade de Florianópolis/SC, Brasil.

O principal objetivo do BWC 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. Os concurso Brasil Cup 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 Beer Cup 2025
DOI: 10.29327/5194340
<https://doi.org/10.29327/5194340>
ISBN: 978-65-006-5624-4

ATUALIZADO EM 20/05/2025

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.

1. 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.



2. SOBRE O BRASIL WINE CUP

A produção de vinho envolve a fermentação do suco de uva, onde leveduras convertem os açúcares naturais da uva em álcool e dióxido de carbono. Este processo milenar é fundamental para a cultura e gastronomia de diversos países. No Brasil, destacam-se os vinhos de Santa Catarina pela sua qualidade e variedade, provenientes das regiões da Serra Catarinense, Vale do Rio do Peixe, Planalto Catarinense e Vale Europeu. Também são destaques: Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha, o Vale do São Francisco no Nordeste e a Campanha Gaúcha. Todo vinho brasileiro, independente da sua origem, pode se inscrever, promovendo a diversidade e a excelência da vinicultura nacional.



CONCURSOS BRASIL

BEER
WINE
SPIRITS
MEAD
CIDER
KOMBUCHA
OIL
CHOCOLATE
SENSORY
CUP

3. QUEM PODE PARTICIPAR

- 3.1** Empresas de qualquer país, desde que sejam legalmente constituídas, poderão participar do BWC.
- 3.2** Vinícolas ciganas poderão participar do BWC, desde que sejam legalmente constituídas. Neste caso, a inscrição deverá ser realizada com os dados da Vinícola Cigana, mas será necessário indicar os dados da empresa onde o vinho é produzido.
- 3.3** As empresas podem inscrever vinhos colaborativos, desde que cumpram todos os requisitos deste regulamento.
- 3.4** Os jurados do BWC poderão realizar inscrições no evento por meio de empresas que possuam vínculo, entretanto, não poderão julgar em categorias nos quais possuam amostras inscritas.

4. TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS E QUANTIDADES

- 4.1** Os participantes deverão enviar as amostras 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 não sobreposta ao rótulo. Serão aceitos como recipientes: garrafas de vidro ou plástico, latas e growlers. Atenção: as etiquetas presas com elástico de borracha podem soltar da embalagem original durante o transporte, rasgar ou ficar ilegíveis pela absorção de água, portanto, recomenda-se a utilização de etiquetas adesivas, preferencialmente plastificadas para não danificar as informações.
- 4.1.1 A amostra que não tiver o rótulo utilizado comercialmente e não tiver identificação de que é comercializada em barril, será automaticamente reclassificada para a Categoria Experimental.
- 4.2** É permitida a participação de bebidas comercializadas em barril. Neste caso, não há necessidade de possuir rótulo e as amostras deverão ser também acondicionadas em recipientes aceitos: garrafas de vidro ou plástico, latas ou growlers. Os recipientes deverão obrigatoriamente conter a etiqueta de identificação gerada pelo sistema de inscrição.
- 4.3** As bebidas inscritas na Categoria Experimental deverão apresentar a etiqueta de identificação, porém não é necessário possuir rótulo.
- 4.4** 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, estilo, categoria inscrita e QR Code.
- 4.5 Os participantes devem enviar as bebidas inscritas nas quantidades descritas:**
5 (quatro) unidades de 500ml ou, 4 (três) unidades de 750ml, ou 4 (três) unidades de 900/1000ml.
- 4.6** Os recipientes enviados para o BWC não serão devolvidos.

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.



5. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

5.1 As amostras deverão ser empacotadas cuidadosamente e, preferencialmente, em uma caixa rígida. Os recipientes (garrafas, latas ou growlers) 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.

5.2 As caixas deverão conter uma etiqueta grande e visível do lado de fora com a listagem de todos os estilos/categorias e quantidades dentro dela.

5.3 Para as bebidas não pasteurizadas, as mesmas devem ser entregues de forma refrigerada, preferencialmente, em isopores com gelo gel. Ressalta-se que, todo e qualquer recipiente de envio não será devolvido.

5.4 Os participantes devem abrigar os recipientes (garrafas, latas ou growlers) 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.

5.5 As empresas que optarem pelo envio por meio dos Correios, devem estar cientes que a retirada das caixas não será de responsabilidade da organização em nenhuma hipótese, especialmente em caso de avaria. Portanto, a própria empresa deve providenciar a entrega no local indicado pela comissão organizadora.

5.6 Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar. O envio e os custos de despacho da mercadoria são de responsabilidade da empresa participante.

5.7 A comissão organizadora nomeará uma equipe técnica que irá receber as amostras previamente inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.

5.8 A equipe de organização do evento não se responsabilizará por garrafas, latas ou growlers extraviados e/ou danificados no processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

5.9 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.

5.10 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 participante que os produtos descritos na nota fiscal estejam de acordo com as amostras inscritas e entregues nas caixas. A conferência individual das amostras inscritas será feita posteriormente.

5.11 A equipe técnica verificará as amostras, reservando-se no direito de desqualificar do BWC, aquelas que não atenderem o preconizado neste regulamento.

5.12 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 BWC.

5.13 O endereço para envio das amostras será disponibilizado por e-mail após a efetivação da inscrição. Atenção: o endereço será o local onde acontecerá o evento e não o da sede do Science of Beer. É responsabilidade da empresa participante o envio para o local correto.

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

6. DATAS E PRAZOS

6.1 As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente no site <https://www.brasilcup.com>, serão abertas no dia 24 de novembro de 2025 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia 23 de agosto de 2026.

6.2 As alterações na inscrição poderão ser realizadas por meio de edição diretamente no site até o último dia de inscrições.

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

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

6.5 A Cerimônia de Premiação acontecerá no dia 12 de setembro de 2026 em Florianópolis/SC em local a ser divulgado e será transmitida online por meio do link: <https://www.brasilcup.com>

7. TAXA DE INSCRIÇÃO

7.1 A taxa de inscrição, para cada amostra inscrita, será por lotes. Entre:

- 24/11/2025 a 15/12/2025 – 1º lote será de R\$ 260,00 (duzentos e sessenta reais).
- 16/12/2025 a 31/03/2026 – 2º lote será de R\$ 390,00 (trezentos e noventa reais).
- 01/04/2026 a 14/08/2026 – 3º lote será de R\$ 500,00 (quinhentos reais).
- 15/08/2026 a 23/08/2026 – 4º lote será de R\$ 560,00 (quinhentos e sessenta reais).

7.2 No momento da aquisição de créditos, é necessário selecionar o tipo de bebida (vinho ou outra bebida participante dos concursos). No entanto, os créditos adquiridos poderão ser utilizados posteriormente para outros tipos de bebida. Por exemplo, caso o participante adquira 2 créditos para vinho, mas deseje inscrever 1 vinho e 1 sidra, a alteração poderá ser realizada diretamente no sistema.

7.3 Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese.

8. ESTILOS/CATEGORIAS ACEITAS

8.1 A competição seguirá baseada nos critérios descritos neste regulamento.

8.2 As empresas que pretendem se inscrever no BWC devem rever cuidadosamente as descrições dos estilos/categorias antes de registrar uma amostra. É imprescindível que as bebidas sejam inseridas no estilo adequado, já que os jurados avaliarão as amostras com base nas descrições dos estilos/categorias.

8.3 É da responsabilidade de cada empresa participante inscrever a sua bebida no estilo apropriado. A equipe organizadora não pode auxiliar as empresas nesta decisão.

8.4 A Comissão Organizadora poderá agrupar estilos/categorias, em caso de número reduzido de inscrições, para fins de julgamento e premiação.

VINHO TINTO

- Blends
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Merlot
- Montepulciano
- Outras variedades tintas
- Pinot Noir
- Sangiovese
- Syrah
- Tannat
- Tempranillo

VINHO BRANCO

- Blends
- Chardonnay
- Glera/Prosecco
- Goethe
- Malvasia
- Moscato
- Riesling Itálico
- Sauvignon Blanc
- Trebbiano
- Outras brancas

VINHO ROSÉ

- Blends

VINHOS NATURAIS

- Branco
- Laranja
- Rosés
- Tinto

ESPUMANTES

- Brut Charmat
- Brut Tradicional
- Demi Sec
- Extra Brut
- Frisantes
- Moscatel
- Nature

OUTRAS VARIEDADES

- Espumante Método Ancestral
- Fermentados e Cofermentados
- Vinho de Fermentação Espontânea

VINHO TINTO:

Blends - Vinho Tinto:

Combinação de uvas tintas para maior complexidade, corpo e estrutura, com aromas variados.

Visual: Rubi a granada, com intensidade variada.

Aromas: Frutas vermelhas e negras, especiarias, notas terrosas ou amadeiradas conforme envelhecimento.

Sabor: Corpo médio a encorpado, taninos estruturados, boa persistência.

Cabernet Franc:

Vinho tinto com corpo médio, notas herbáceas e de frutas vermelhas, taninos macios.

Visual: Rubi médio, com reflexos violáceos.

Aromas: Frutas vermelhas, pimentão verde, especiarias suaves.

Sabor: Corpo médio, taninos macios, frescor e elegância.

Cabernet Sauvignon:

Uma das uvas tintas mais populares do mundo, conhecida por sua estrutura robusta e longevidade. Na análise sensorial, apresenta aromas intensos de cassis, ameixa e frutas negras, junto com notas de pimenta verde, cedro e, em alguns casos, toques de carvalho e baunilha. No paladar, é encorpado, com taninos firmes e uma acidez moderada, resultando em um vinho complexo e estruturado, ideal para envelhecimento.

Malbec:

Tinto encorpado com taninos firmes, aromas de ameixa, violeta e especiarias.

Visual: Rubi escuro a púrpura intenso.

Aromas: Ameixa, amora, violeta, notas tostadas ou achocolatadas.

Sabor: Encorpado, taninos marcantes, acidez média, final persistente.

Merlot:

Tinto macio e frutado, com taninos suaves e notas de frutas vermelhas maduras.

Visual: Rubi intenso, com tons violáceos.

Aromas: Cereja, ameixa, chocolate, ervas secas.

Sabor: Macio, taninos suaves, corpo médio, final frutado e arredondado.

Montepulciano:

Uma uva tinta amplamente cultivada na Itália, especialmente na região de Abruzzo. Na análise sensorial, o Montepulciano oferece aromas de frutas escuras, como ameixa e cereja preta, além de notas de especiarias, tabaco e um toque terroso. No paladar, é encorpado, com taninos suaves e uma acidez equilibrada, resultando em um vinho fácil de beber, com final longo e agradável.

Outras variedades tintas:

Inclui uvas como Malbec, Syrah, Tempranillo e Merlot, cada uma com seu perfil sensorial característico. Em geral, essas variedades oferecem uma ampla gama de aromas que vão desde frutas vermelhas e escuras até especiarias, tabaco, couro e madeira. No paladar, podem variar de vinhos leves e frutados até encorpados e complexos, com taninos que podem ser suaves ou firmes, dependendo da uva.

Pinot Noir:

Uma uva tinta de casca fina, que resulta em vinhos leves e elegantes. Na análise sensorial, o Pinot Noir tem aromas sutis de frutas vermelhas como cereja, morango e framboesa, além de toques terrosos e de especiarias. No paladar, é delicado, com taninos suaves e uma acidez equilibrada, oferecendo uma experiência sutil e complexa.

Sangiovese:

Uva tinta tradicional da Itália, especialmente usada na produção de Chianti. Na análise sensorial, apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, como cereja e ameixa, junto com notas de ervas, couro e um leve toque terroso. No paladar, é seco, com acidez alta e taninos firmes, proporcionando estrutura e equilíbrio ao vinho.

Syrah:

Tinto intenso, com corpo médio a alto, notas de frutas escuas, especiarias e pimenta.

Visual: Púrpura escuro, denso.

Aromas: Amora, especiarias (pimenta preta), couro, fumaça.

Sabor: Encorpado, taninos intensos, acidez média, final longo e picante.

Tannat:

Tinto robusto, com taninos intensos e boa estrutura, ideal para envelhecimento e carnes vermelhas.

Visual: Rubi profundo a quase opaco.

Aromas: Frutas negras, couro, tabaco.

Sabor: Muito encorpado, taninos firmes, potencial de guarda, acidez moderada.

Tempranillo:

Uva espanhola que origina vinhos tintos equilibrados, com notas de frutas vermelhas e madeira.

Visual: Rubi intenso com reflexos granada.

Aromas: Frutas vermelhas maduras, baunilha, tabaco.

Sabor: Médio corpo, taninos polidos, perfil frutado e equilibrado.

VINHO ROSÉ:

Blends - Vinho Rosé:

Mistura de castas com coloração rosada, aroma frutado e sabor leve, fresco e versátil.

Visual: Rosa claro a salmão, brilho intenso.

Aromas: Frutas vermelhas frescas, floral sutil, nuances herbáceas.

Sabor: Leve, refrescante, acidez viva, final frutado e elegante.

VINHOS NATURAIS:

Branco: Elaborado sem aditivos químicos e mínima intervenção, o vinho natural branco parte de uvas brancas fermentadas espontaneamente com leveduras nativas. Normalmente não é filtrado nem clarificado, preservando textura e complexidade. O perfil sensorial tende a ser vivo, levemente turvo e com notas de frutas amarelas, maçã, ervas e flores secas. Na boca, é seco, com acidez marcada e um toque salino, transmitindo de forma pura a expressão do solo e do clima, o verdadeiro terroir líquido.

Laranja: Produzido a partir de uvas brancas com maceração das cascas, combina a vinificação de tintos com o frescor dos brancos. Cor âmbar ou cobre e textura tânica, raramente encontrada em vinhos brancos convencionais. Aromas de frutas secas, chá preto, especiarias e casca de laranja, com paladar complexo e envolvente.

Rosés: Produzido com mínima intervenção, geralmente a partir de uvas tintas com curto contato com as cascas. Mostra colorações que variam do pálido ao rubi claro, com aromas de frutas vermelhas frescas, flores e notas minerais.

Tinto: Feito com uvas tintas fermentadas de forma espontânea, sem correções ou aditivos, o vinho natural tinto busca expressar o caráter puro da uva e do terroir. Apresenta coloração mais leve, aromas de frutas vermelhas frescas, terra úmida e especiarias sutis, além de taninos macios e acidez viva.

VINHO BRANCO:

Blends - Vinho Branco:

Corte de variedades brancas, com equilíbrio entre frescor, acidez e complexidade aromática.

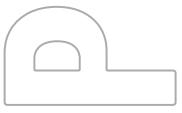
Visual: Palha a dourado claro, límpido e brilhante.

Aromas: Frutas cítricas, tropicais, flores brancas; complexidade aumentada pela combinação de castas.

Sabor: Leve a médio corpo, acidez equilibrada, frescor e persistência frutada.

Chardonnay:

Vinho branco versátil que pode ter diferentes perfis sensoriais, dependendo do estilo de produção. Se fermentado em inox, apresenta aromas de frutas frescas como maçã e pera, além de toques cítricos. Quando envelhecido em barris de carvalho, adquire notas amanteigadas, de baunilha e nozes. No paladar, pode ser desde leve e fresco até encorpado e aveludado, com uma acidez moderada.

**Glera/Prosecco:**

Espumante leve e aromático, com notas florais e frutadas, tradicionalmente produzido com a uva Glera.

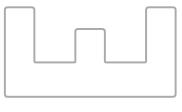
Visual: Palha esverdeado, bolhas finas.

Aromas: Maçã verde, pera, flor de acácia, leve fermento.

Sabor: Seco a meio-seco, fresco e vibrante, com final leve e frutado.

**Goethe:**

Uma variedade de uva branca cultivada principalmente na região sul do Brasil. Na análise sensorial, o vinho Goethe apresenta aromas delicados e florais, com toques de frutas tropicais, como abacaxi e pêssego. No paladar, é leve, com acidez moderada e refrescante, ideal para climas quentes.

**Malvasia:**

Variedade aromática com notas florais, frutadas e textura suave, usada em vinhos brancos e doces.

Visual: Palha a dourado, brilho intenso.

Aromas: Intensamente floral, frutas brancas, mel.

Sabor: Corpo médio, acidez suave, perfil delicadamente adocicado.

**Moscato**

Vinho leve, adocicado e perfumado, ideal para paladares suaves e consumo em climas quentes.

Visual: Palha brilhante.

Aromas: Frutas cítricas, uva fresca, jasmim.

Sabor: Levemente doce, fresco, com final aromático e floral.

**Riesling Itálico :**

Vinho branco leve e ácido, com aromas cítricos e florais, ideal para pratos leves.

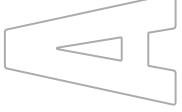
Visual: Palha a amarelo-claro.

Aromas: Maçã verde, flor de laranjeira, leve toque petrolato.

Sabor: Leve a médio corpo, acidez vibrante, retrogosto fresco.

**Sauvignon Blanc:**

Um vinho branco conhecido por sua acidez marcante e frescor. Na análise sensorial, apresenta aromas vibrantes de frutas cítricas como limão e toranja, além de notas herbáis e de grama cortada. No paladar, é leve, com uma acidez refrescante e um final seco.

**Trebbiano:**

Variedade branca de alta acidez, leve e refrescante, com aromas discretos e uso versátil

Visual: Amarelo palha com tons esverdeados.

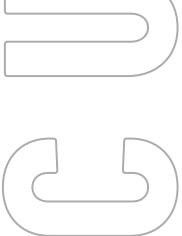
Aromas: Frutas cítricas, maçã verde, notas herbais.

Sabor: Leve, seco, com acidez refrescante e final breve.



Outras brancas:

Inclui variedades cada uma com seu perfil sensorial único. Em geral, estes vinhos apresentam notas frutadas e florais, com acidez que pode variar de moderada a intensa, dependendo da uva e da região de cultivo. O paladar vai do doce, no caso do Moscato, ao seco e mineral, como no Albariño.



ESPUMANTES:

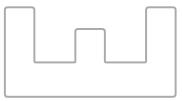
Brut Charmat:

Espumante seco elaborado pelo método Charmat, com borbulhas finas e frescor frutado.

Visual: Palha a dourado claro, perlage fino e contínuo.

Aromas: Frutas frescas, cítricas e tropicais, leveduras discretas.

Sabor: Seco, leve, com acidez viva e frescor marcante.



Brut Tradicional:

Espumante seco produzido pelo método tradicional (Champenoise), com complexidade e notas de panificação.

Visual: Dourado pálido, perlage persistente e delicado.

Aromas: Frutas secas, pão tostado, levedura e frutas cítricas.

Sabor: Seco, estruturado, com cremosidade e complexidade evidentes.



Demi Sec:

Espumante com teor de açúcar moderado, ideal para harmonizações doces ou consumo descontraído.

Visual: Palha brilhante, bolhas finas.

Aromas: Frutas brancas maduras, notas florais.

Sabor: Doçura perceptível equilibrada por acidez média, textura leve e cremosa.



Extra Brut:

Espumante com baixíssimo teor de açúcar, seco e elegante, com acidez marcante.

Visual: Palha a dourado claro, bolhas pequenas.

Aromas: Cítricos, leveduras, minerais.

Sabor: Muito seco, elegante, com acidez acentuada e perfil mineral.



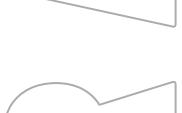
Frisantes:

Vinho com leve gaseificação natural ou artificial, refrescante e de fácil consumo.

Visual: Palha a rosado, bolhas discretas e efervescência leve.

Aromas: Frutado e floral, de baixa complexidade.

Sabor: Leve, refrescante, dulçor variável, final curto e prazeroso.



Moscatel:

Espumante doce e aromático, com baixa graduação alcoólica e notas intensas de uva fresca e flores.

Visual: Palha clara, bolhas abundantes.

Aromas: Uva fresca, flores brancas, frutas tropicais doces.

Sabor: Doce, leve, com acidez equilibrante, ideal para sobremesas.

Nature:

Espumante extremamente seco, sem adição de açúcar, com frescor e mineralidade acentuados.

Visual: Dourado pálido, perlage sutil.

Aromas: Levedura, frutas cítricas, mineralidade.

Sabor: Seco ao extremo, acidez viva, complexidade marcante.

OUTRAS VARIEDADES:

Espumante Método Ancestral: Também conhecido como Pétillant Naturel (Pét-Nat).

A fermentação é única e contínua, o vinho é engarrafado antes de terminar a fermentação, o que gera naturalmente o gás carbônico dentro da garrafa, sem adição de licor de tiragem ou de dosagem. Vinhos vivos, autênticos e muitas vezes turvos, com borbulhas delicadas, aromas rústicos e caráter espontâneo. Apresentam notas de frutas frescas, pão, fermento natural e flores secas, com um toque selvagem que expressa a pureza do processo.

Fermentados e Cofermentados:

São bebidas obtidas por meio de fermentação com leveduras selvagens (fermentação espontânea), muitas vezes incorporando diferentes tipos de frutas. Exemplos incluem fermentados de caju, açaí, e cofermentados de uvas combinadas com outras frutas.

Vinho de Fermentação Espontânea:

Refere-se a vinhos que fermentam com leveduras selvagens naturalmente presentes na casca da uva e no ambiente. Essas leveduras pertencem a diferentes famílias dentro do reino Fungi, ao contrário dos vinhos convencionais que utilizam leveduras isoladas, como a *Saccharomyces cerevisiae*. Esses vinhos geralmente expressam bem o conceito de terroir.

9. CATEGORIAS - COMERCIAL E EXPERIMENTAL

9.1 As categorias para inscrição são: Comercial e Experimental.

9.2 Categoria Comercial: bebidas já comercializadas pela empresa deverão ser inscritas nesta categoria.

9.3 Categoria Experimental: produto novo, ainda não comercializado até o último dia de inscrição do evento.

9.4 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.

9.5 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.

10. LIMITAÇÕES E OBSERVAÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

- 10.1** 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.
- 10.2** Se uma mesma bebida for inscrita em mais de um estilo/categoria, será considerado o último estilo inscrito e os demais serão desclassificados.
- 10.3** 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.**
- 10.4** 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.
- 10.5** 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.

11. JURADOS

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

12. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS JURADOS

- 12.1** Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de categoria de cada amostra .
- 12.2** A avaliação de todas as bebidas considerará apenas uma codificação dos recipientes em conjunto com as informações de categorias prestadas pela empresa, **sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas).**
- 12.3** 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.

12.4 Em caso de haver categorias que não possuam bebidas inscritas que contemplem os critérios do item acima, tais categorias não terão bebidas premiadas.

12.5 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, eles atribuirão medalhas de ouro, prata e bronze às bebidas de primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente.

12.6 Na ficha de avaliação de cada bebida, haverá um espaço destinado à atribuição de comentários. O registro de comentários do avaliador é obrigatório.

12.7 O corpo de jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

12.8 Quaisquer decisões tomadas pelos organizadores da competição são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso.

13. PREMIAÇÃO

13.1 As premiações do Brasil Wine Cup serão:

- **Por estilo/categoria (item 13.2),** dividida nas medalhas: Ouro, Prata e Bronze.
- **Empresa do Ano (item 13.3):** empresa com maior pontuação de acordo com as medalhas recebidas.
- **The Best of Show – Bebida do ano (item 13.4):** a(s) melhor(es) bebida(s) contemplada(s) com medalha de Ouro.
- **Honra ao Mérito (Item 13.5):** essa premiação contemplará as amostras que não receberam medalhas, mas também são merecedoras de reconhecimento pelo ótimo desempenho e qualidade.

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

1º Lugar: Medalha de Ouro

2º Lugar: Medalha de Prata

3º Lugar: Medalha de Bronze

13.3 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.

13.3.1 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.

13.3.1.1 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.

13.3.1.2 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.

13.3.2 A Empresa do ano será dividida pela marca da empresa e não pelo conglomerado empresarial ao qual pertence.

13.3.3 As bebidas inscritas na Categoria Experimental não serão computadas no prêmio de Empresa do Ano.

13.3.4 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.

13.4 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. A Comissão Organizadora poderá criar grupos ou categorias de premiação do 'The Best of Show'.

13.5 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.

14. FICHA DE AVALIAÇÃO

14.1 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.

14.2 As fichas de avaliação preenchidas pelos jurados serão disponibilizadas no mesmo local de inscrição das amostras, no site 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., após o fechamento do evento. O responsável pela inscrição da empresa deverá acessar o seu login no site do evento.

14.3 A comissão organizadora não se responsabilizará por alterações ou anotação incorreta de endereço de e-mail para o envio das fichas.

15. DESQUALIFICAÇÕES

15.1 Inscrições que não estiverem de acordo com as regras listadas neste regulamento serão desqualificadas.

15.2 Bebidas inscritas, porém, não enviadas pela empresa por qualquer motivo, serão também desclassificadas e não haverá devolução da taxa de inscrição.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 A inscrição neste concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas por parte das empresas participantes.

16.2 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.

16.3 Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora.

17. CONTATOS

17.1 As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por email. Cada setor responsável possui um contato diferente, conforme especificado abaixo.

17.1.1 Pagamento, boleto e dúvidas gerais sobre financeiro enviar email para financeiro@scienceofbeer.com.br.

17.1.2 Envio, recebimento e controle das amostras, regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso enviar email para:
bcb@scienceofbeer.com.br ou beersummit@scienceofbeer.com.br.

Comissão Organizadora