



Regulamento do Concurso

"Wines of Brazil Awards 2019"

O Concurso que elegerá os Melhores Vinhos do Brasil, sob o título de “Wines of Brazil Awards 2019”, doravante designado apenas como “WBA 2019”, ocorrerá em sessões seriadas durante o mês de Junho de 2019 no período compreendido entre os dias 03.06.2019 e 20.06.2019, na sede da ViniBraExpo, na cidade do Rio de Janeiro - RJ.

INTROITO

Após a execução de longo estudo mercadológico, a ViniBraExpo anuncia uma série de mudanças para sua agenda do ano 2019, o que impacta diretamente a forma com que o concurso se comunica com o público consumidor, visto que a premiação tem por objetivo ser reconhecida como ferramenta de orientação do mercado interno e externo para identificação de vinhos brasileiros de alta qualidade.

Em razão disso, o nome do concurso e as medalhas ostentadas pelos vinhos passam a contar unicamente com uso do idioma inglês, o que se faz necessário para que se possa estabelecer comunicação com mercados externos.

1. OBJETIVOS DO CONCURSO

- a) Distinguir e dar conhecimento aos consumidores sobre os melhores vinhos produzidos no Brasil;
- b) Possibilitar a projeção no plano midiático nacional e internacional da imagem dos melhores vinhos brasileiros e de seus produtores;
- c) Estimular de forma crescente a produção de vinhos de qualidade em solo brasileiro;
- d) Valorizar o nível técnico e comercial dos vinhos brasileiros;
- e) Incentivar o espírito saudável de competição e o intercâmbio de informações; e
- f) Contribuir para a expansão da cultura do vinho em geral, através de iniciativas ligadas aos programas de turismo e gastronomia.

2. PRODUTOS ADMITIDOS

2.1. O Concurso “Wines of Brazil Awards 2019” é aberto a todos os vinhos finos produzidos e engarrafados no Brasil, observados os demais requisitos elencados abaixo. Serão admitidos na edição deste ano espumantes de toda espécie, vinhos tranquilos rosés, brancos, tintos e vinhos de sobremesa.

2.2. Os vinhos inscritos deverão ser apresentados em garrafas de 750ml para os vinhos espumantes e de mesa; e de 500 ml para os vinhos de sobremesa, devendo todos ter procedência 100% brasileira.

2.3. Apenas serão admitidos para o Concurso os vinhos que cumpram a legislação nacional em vigor.

2.5. Nos termos da legislação em vigor, todos os vinhos devem estar engarrafados e indicar na respectiva rotulagem, devidamente aprovada pela entidade certificadora, quando aplicável, a sua origem e o ano de colheita (exceto para espumante NV), bem como o respectivo MAPA ou, na ausência desse, Termo de Ajuste de Conduta (TAC) assinado e registrado.

2.6. Os vinhos inscritos no Concurso devem corresponder a um único lote homogêneo proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito, estarem disponíveis para o mercado numa quantidade mínima de 300 garrafas de 750ml, ou o equivalente em volume, ostentando os correspondentes selos de certificação quando aplicável, o número de lote e o nome da denominação de origem ou indicação de procedência geográfica que lhe é reconhecida, se for o caso de vinhos com direito a DO ou IP. Caso o produto tenha sido engarrafado especificamente para o Concurso, sem rotulagem definitiva, a amostra *en primeur* deverá ser acompanhada de declaração subscrita por representante da vinícola, atestando o preenchimento dos requisitos para a inscrição, sob sua responsabilidade pessoal.

2.7. No âmbito do presente regulamento, é criada uma Comissão, constituída por representantes da AIS, FISAR, ABS e do IBRAVIN, que devem acompanhar o desenrolar do Concurso e assegurar o cumprimento do regulamento, podendo ainda decidir designadamente, sobre as eventuais exceções ou situações não previstas no presente regulamento e por proposta do Grande Júri, desclassificar vinhos que se apresentem com defeito ou ausência de qualidade.

3. TIPOS E CATEGORIAS

3.1. O Concurso “Wines of Brazil Awards 2019” premiará os melhores vinhos distribuídos em diversas categorias.

3.2. Por tipo, método, casta, faixa de preço e absoluto.

3.2.1. Relação de categorias, divididas por tipo:

a) Espumante: Moscatel Branco, Moscatel Rosé, Demi-sec Branco, Demi-sec Rosé, Charmat Branco, Charmat Rosé, Tradicional Brut Branco, Tradicional Brut Rosé, Tradicional Extra Brut/Nature Branco, Tradicional Extra Brut/Nature Rosé, "Sem Dégorgent" e Absoluto, sendo 12 as categorias para Espumante;

b) Branco: Sauvignon Blanc, Riesling Itáliaico, Moscato, Chardonnay, "Outras Castas", Corte e Absoluto, sendo, sendo 7 as categorias para Branco;

c) Rosé: Apenas Absoluto, sendo 1 a categoria para Rosé;

d) Laranja: Apenas Absoluto, sendo 1 a categoria para Laranja;

e) Tinto: Pinot Noir, Sangiovese, Merlot, Teroldego, Ancelotta, Tempranillo, Cabernet Franc, Marselan, Malbec, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon, "Outras Castas", Corte e Absoluto, sendo 15 as categorias para Tinto;

e) Sobremesa: Apenas Absoluto, sendo 1 a categoria para Sobremesa; e

f) Boa Compra (Best-Buy): até R\$ 50,00 - Espumante, Branco, Rosé, Tinto e Absoluto; até R\$ 75,00 - Espumante, Branco, Rosé, Tinto, Absoluto; até 100,00 - Espumante, Branco, Rosé, Tinto e Absoluto, sendo 15 as categorias para Boa Compra.

4. REGISTRO E INSCRIÇÃO DE AMOSTRAS

4.1. Período de inscrições:

a) **As inscrições vão de 29 de abril de 2019 a 28 de maio de 2019; e**

b) A inscrição de amostras no Concurso “Wines of Brazil Awards 2019” é gratuita, de modo que não depende do pagamento de qualquer taxa, e a quantidade de rótulos por produtor é ilimitada.

4.2. No ato da inscrição, deve ser enviada **apenas 1 garrafa** de 750ml por cada vinho, para os espumantes e vinhos de mesa; e apenas 1 garrafa de 500ml por cada vinho de sobremesa.

4.4. A inscrição com envio de cada garrafa enquadra automática e simultaneamente o referido rótulo a concorrer tanto por tipo (espumante, rosé, branco, laranja, tinto e sobremesa) quanto por categoria para aqueles os tipos aplicáveis, conforme descrito nas alíneas do item 4.2.1.

4.5. Cada rótulo inscrito deve apresentar:

- a) Identificação exata e completa do produtor;
- b) Designação correta do produto, incluindo cor e ano de colheita, quando aplicável; e
- c) Valor médio de mercado com vistas ao eventual enquadramento na categoria “Boa Compra”.

4.6. As indicações listadas na ficha de inscrição responsabilizam o produtor. A organização reserva-se o direito de utilizar os meios à sua disposição para confirmar a veracidade dos produtos inscritos no Concurso, com vistas a garantir que os produtos submetidos correspondam aos introduzidos no mercado, sob a mesma marca e rótulo.

4.7. A inscrição dos produtos deve ser realizada com o envio das informações acima listadas para contato@vinibraexpo.com Assunto: “WBA 2019” através de e-mail único para todos os vinhos a serem inscritos da mesma vinícola/produtor, discriminando-se os diferentes rótulos e as informações supracitadas no corpo do texto.

4.8. As amostras devem ter como destinatário:

ViniBra Expo Ltda. CNPJ: 29.562.179/0001-52
Endereço: Avenida das Américas 700, bloco 1, sala 211
CEP 22640-100, Rio de Janeiro – RJ, Brasil
(Ref.: Città Office, parte empresarial do Città América).

4.9. A inscrição se torna efetiva com a entrega das amostras no endereço indicado acima, dentro do prazo exposto na alínea “a” do item 4.1.

5. ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO GERAL DA PROVA

5.1. Controle, classificação e armazenamento das amostras.

5.1.1. Posteriormente à recepção das amostras é realizado o controle, catalogação e armazenamento das mesmas. À Organização compete avaliar e corrigir eventuais erros, bem como recusar amostras que não correspondam ao estipulado no presente regulamento.

5.1.2. Após verificação, as amostras são classificadas e organizadas em séries para os painéis de prova.

5.1.3. A Organização do Concurso assegura que o armazenamento das amostras é efetuado em local adequado, seguro e sob condições controladas de temperatura e umidade, de forma a serem garantidas as melhores condições de preservação e confidencialidade.

5.1.4. Em caso de dúvidas ou anomalias que sejam detectadas ao nível da rotulagem, dos documentos ou do produto, do cumprimento das condições de inscrição ou diferenças encontradas, a Organização reserva-se ao direito de cancelar a inscrição do respectivo rótulo, notificando o interessado para ciência.

5.2. Organização das sessões de prova.

5.2.1. O anonimato é o princípio fundamental do Concurso, sendo todas as provas realizadas às cegas.

5.2.2. A Organização obriga-se a preservar as características de todos os vinhos inscritos, através do controle das condições de armazenamento, conservação e serviço.

5.2.3. Com o objetivo de ser assegurada a total confidencialidade das amostras em prova, em cada sessão, as respectivas amostras são devidamente preparadas e ordenadas em local adequado e de acesso estritamente reservado, sendo vedada a entrada na área de preparação de amostras a qualquer elemento estranho à Organização.

5.2.4. A Organização obriga-se a garantir, no decurso das sessões de prova, adequadas condições para o funcionamento da prova, especialmente no que concerne ao local de realização, tais como: acesso reservado, luminosidade controlada, temperatura adequadas, serviço padronizado, utilização de taças de cristal de alto padrão e serviços de apoio prestado por pessoal especializado.

5.3. Apresentação das amostras nas sessões de prova.

5.3.1. Todos os vinhos são provados em séries (flights) de 5 amostras cada, podendo apenas o último flight de cada categoria apresentar uma série inferior a 5 amostras, caso o número de amostras inscritas não seja múltiplo de 5.

5.3.2. Tratando-se de uma avaliação às cegas, a amostra apenas é apresentada ao presidente de júri, previamente acondicionada numa manga opaca, sem vedante, contendo apenas e de forma visível o número de código que a identifica.

5.3.3. O presidente do júri deve confirmar o código com a listagem da série que lhe foi entregue e só após seu “de acordo” será servida aos restantes membros do júri.

5.3.4. Aos jurados apenas é permitido conhecer o tipo em que se insere ou a que respeita o vinho em prova, não sendo revelada a categoria, exceto no caso dos espumantes, visto que a coloração naturalmente indica algumas categorias do tipo vinho espumante.

5.3.5. Nenhum membro do Júri poderá provar vinhos cuja elaboração, direta ou indiretamente, tenha sido da sua responsabilidade.

5.3.6. Com o objetivo de assegurar séries relativamente homogêneas, a distribuição das amostras é feita de acordo com uma ordem racional determinada pela Organização.

5.4. As provas ocorrerão no Centro de Eventos do Città, sede da ViniBraExpo em ambiente técnico configurado com mesas redondas compostas por 4 jurados cada.

5.4.1. Serão 12 sessões seriadas durante o período compreendido entre os dias 03.06.2019 e 20.06.2019.

6. O JÚRI

6.1. Os membros do Júri e respectivos Presidentes de Mesa são selecionados pela Organização, em função da sua reconhecida capacidade técnica.

6.2. O Diretor Técnico coordena e apoia os Jurados.

6.3. O Júri é constituído por 12 membros, entre sommeliers, educadores, jornalistas e pessoas de notável conhecimento sobre vinhos.

7. FICHA DE PROVA

7.1. A ficha de prova será sumária e ao provador caberá apenas atribuir uma nota de 80 a 100 pontos para cada um dos vinhos degustados em painel.

7.2. Os vinhos serão enumerados e estarão divididos em fichas de 20 vinhos cada, a começar por aquela que lista os vinhos de 01 a 20 e assim sucessivamente.

7.3. As fichas serão todas recolhidas ao final da prova para a apuração e serão destinadas aos arquivos da Organização, sendo terminantemente vedada a divulgação das fichas.

7.4. Anotações adicionais acerca dos vinhos em prova serão admitidas em caderno de anotações à parte a ser fornecido a cada jurado pela Organização.

8. PONTUAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

8.1. A escala utilizada para a avaliação e classificação dos vinhos é a de 80 a 100 pontos, sem a possibilidade de decimais.

8.2. Método de apuração da nota final.

- a) A atribuição do *score* final será feita com base na média aritmética do total de 10 das 12 notas atribuídas por 10 dos 12 membros do Júri, uma vez que terão sido descartadas a menor e a maior notas, a fim de se prevenir dispersões;
- b) Os vinhos serão ordenados por suas pontuações médias finais. Caso a média resulte idêntica, o primeiro critério de desempate será em favor do vinho que obteve o menor desvio padrão, isto é, que obteve a maior nota mínima dentre as notas válidas;
- d) Caso persista o empate, serão considerados, tais rótulos, em igualdade de colocação;
- e) Um vez ordenados os vinhos, aqueles cujas médias resultem em numeral com fração de até quatro décimos (ex: média 90,4), terão seu *score* atribuído arredondado para o número original sem frações decimais abaixo (ex: 90,4 = 90). Quando a média resultar em um numeral com fração igual ou superior a cinco décimos (ex: média 90,5), o resultado será arredondado para o primeiro número inteiro sequencial imediatamente acima, sem frações decimais (ex: 90,5 = 91).

9. PRÊMIOS EM MEDALHAS E ATRIBUIÇÃO DE TÍTULOS

9.1. Platinum

Os vinhos com pontuação atribuída pelo Júri igual ou superior a 93 pontos serão designados como "Platinum – Wines Of Brazil Awards 2019", independente de sua categoria.

9.2. Grand Gold

Os vinhos com pontuação atribuída pelo Júri igual a 91 ou 92 pontos serão designados como "Grand Gold – Wines Of Brazil Awards 2019", independente de sua categoria.

9.3. Gold

Os vinhos com pontuação atribuída pelo Júri igual a 88, 89 ou 90 pontos serão designados como "Gold – Wines Of Brazil Awards 2019", independente de sua categoria.

9.4. Commended

Os vinhos com pontuação atribuída pelo Júri igual a 85 e 87 pontos serão designados como "Commended – Wines Of Brazil Awards 2019", independente de sua categoria.

9.5. Designação de Melhores por Tipo e Categoria

- a) Os vinhos com maior pontuação atribuída pelo Júri em cada categoria serão designados, "Melhor" por tipo (Absoluto) ou categoria;
- b) A atribuição do prêmio "Melhor" só abrangerá um vinho em cada tipo e igualmente um vinho em cada categoria, salvo a impossibilidade de desempate pelos critérios do item 8.2. alínea "b";
- c) A designação de "Melhor" dentro de um tipo e/ou categoria não está associada a uma única determinada medalha acreditada, tratando-se de um reconhecimento que pode ocorrer e coincidir com qualquer uma das medalhas (premiações) abaixo, de modo que a expressão "Melhor" não fará parte das artes das respectivas medalhas, sendo aos seus laureados no entanto livre a exploração do título com o emprego da referida menção.

9.6. Pelas normas vigentes da AIS o número máximo de amostras "premiadas" deve ser o de 30% do total dos vinhos a Concurso;

- b) Para efeito de nomenclatura, são considerados premiados os vinhos com pontuação atribuída igual ou superior a 88 pontos em sua média geral, isto é, a partir da categoria "Gold";
- c) Na eventualidade do quantitativo de amostras com pontuação atribuída igual ou superior a 88 pontos superar 30% do total dos vinhos inscritos, serão considerados os vinhos de forma decrescente até que se complete o quantitativo limite.

9.7. A Organização disponibilizará 3 formas distintas de produtos para a promoção dos vinhos laureados;

- a) Rolos de selo-medalha autocolantes modelos "Platinum", "Grand Gold", "Gold", "Commended", em número mínimo de tiragem de 1.000 selos, sendo o preço unitário de R\$ 0,50 (cinquenta centavos).
- b) Diplomas comemorativos em papel moeda sob encomenda (custos de

confeção aplicáveis). c) Placas comemorativas em inox ou acrílico sob encomenda (custos de confeção aplicáveis).

9.8. Publicidade da Premiação por parte das vinícolas.

a) Está franqueada a utilização de publicidade sobre a titulação conquistada, a Organização cederá a arte da medalha para a veiculação de material promocional; e

b) A impressão e o licenciamento dos referidos selos é exclusiva da ViniBraExpo, sendo vedada a utilização dos arquivos enviados para a impressão não autorizada de auto-colantes, inserção em rótulos ou similares.

10. REGRAS GERAIS

10.1. Os resultados do Concurso não são passíveis de recurso e a decisão do Grande Júri é soberana.

10.2. Toda a informação declarada na ficha de inscrição é de inteira responsabilidade dos signatários.

10.3. A Organização pode controlar a veracidade das informações contidas na ficha de inscrição, usando os meios legais ao seu dispor.

10.4. A participação neste Concurso implica a aceitação das cláusulas do presente regulamento.

Wines of Brazil Awards 2019
ViniBraExpo