



Regulamento do "Prêmio Brasil Sommelier 2019"

O Concurso Nacional que elegerá os Melhores Sommeliers para Vinhos Brasileiros em 2019, promovido pela ViniBraExpo Vinhos do Brasil, adiante designado por Prêmio Brasil Sommelier 2019, ocorrerá no dia 27 de Junho, Quinta-feira, das 9:00h às 10:00h e das 11:00h às 14:00h.

1. OBJETIVOS

- a) Distinguir e dar conhecimento ao trade, mídia especializada e leiga, associações e consumidores sobre os melhores profissionais versados na temática do Vinho Brasileiro em todo o país, dentre aqueles inscritos para a Competição na ViniBraExpo Vinhos do Brasil 2019;
- b) Possibilitar a projeção no plano midiático nacional e internacional da imagem do Vinho Brasileiro através de seus melhores profissionais;
- c) Estimular de forma crescente a instrução em torno da produção de Vinhos do Brasil;
- d) Valorizar o nível técnico e comercial dos profissionais sommeliers e dos vinhos brasileiros;
- e) Incentivar o espírito saudável de competição e o intercâmbio de informações;
- f) Contribuir para a expansão da cultura do vinho em geral e do vinho brasileiro *stricto sensu*, através de iniciativas ligadas aos programas de ensino e instrução vínica.

2. PROFISSIONAIS ADMITIDOS

2.1. O Prêmio Brasil Sommelier 2019 é aberto a todos os profissionais do ramo do vinho. Serão admitidos na edição deste ano todo aquele que estiver ligado a produção, desenvolvimento, serviço, ensino ou comercialização do vinho em qualquer segmento de sua cadeia produtiva.

2.2. Será cobrada uma taxa de inscrição de cada candidato. A confirmação da sua quitação é requisito básico para a participação no Concurso (vide item 6. INSCRIÇÃO, abaixo).

2.3. No âmbito do presente regulamento, é criada uma Comissão, constituída por representantes da AIS, FISAR, WSET, ABS-Rio, Ibravin e ABE, 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 e por proposta, desclassificar candidatos que apresentem conduta incompatível com preceitos éticos fundamentais ou com as boas práticas ligadas ao vinho.

3. MODUS OPERANDI: FUNCIONAMENTO GERAL DO CONCURSO

3.1. O candidato deverá se apresentar formalmente trajado, munido de caneta e instrumental próprio para o serviço do vinho, mantendo seu celular desligado durante todo o período.

3.2. A 1ª fase ocorrerá na cidade do Rio de Janeiro em local a ser definido e constará da aplicação de prova teórica objetiva de 25 questões de múltipla escolha sobre conhecimentos gerais de vitivinicultura brasileira num total de 100 pontos possíveis, com início às 9:00h e término às 10:00h.

3.3. Estarão classificados para a 2ª fase os 3 melhores colocados na 1ª fase, totalizando 3 candidatos credenciados para a disputa da finalíssima.

3.4. Apenas 3 candidatos poderão realizar a final. Assim, em caso de empate que leve a número superior, realizar-se-á um sorteio entre aqueles com a menor nota.

3.5. A 2ª fase, final, constará de uma prova objetiva com perguntas diante de 10 imagens em telão, seguida do serviço e identificação de 1 vinho, identificação de outros 3 (num total de 4 vinhos avaliados) e prova de serviço à mesa, com início previsto para às 11:00h.

3.6. As pontuações da 1ª e 2ª etapas serão somadas e divididas por dois, aquele que obtiver a maior média será o vencedor. Em caso de igualdade entre mais de 1 candidato, será considerado como critério de desempate, o melhor desempenho na 2ª fase. Caso persista o empate, será considerado como critério o melhor desempenho na identificação dos vinhos, em seguida, na prova das imagens e por último, na prova de serviço.

4. VENCEDORES

4.1. O vencedor se consagrará recebendo o título de Melhor Sommelier para Vinhos Brasileiros 2019, ganhará como prêmio uma viagem para a Serra Gaúcha pelo Projeto Imagem do IBRAVIN e o pin "Embaixador Vinhos do Brasil".

4.2. O segundo e terceiro colocados receberão premiação simbólica e também terão direito a utilizar o pin "Embaixador Vinhos do Brasil".

4.3. Os três finalistas passarão a fazer parte do hall de pré-selecionáveis para ações de instrução da ViniBraExpo no projeto Formação Vinhos do Brasil com início previsto para o segundo semestre de 2019.

4.4. Todo candidato que obtiver nota superior a 70 pontos na 1ª fase, terá direito a utilização do pin "Especialista Vinhos do Brasil", que passará a identificar o profissional como Sommelier "com qualificação superior para Vinhos Brasileiros". Custos aplicáveis.

5. O JÚRI

5.1. Os membros do Júri e seu respectivo Presidente são selecionados pela Organização, em função da sua reconhecida capacidade técnica.

5.2. O Presidente coordena, apóia os Jurados e também julga.

5.3. O Júri será constituído por 4 membros, entre enólogos, sommeliers e instrutores, todos profissionais de reconhecida reputação e atuação no ramo.

6. INSCRIÇÃO

4.1. a) As inscrições estão abertas a partir do dia 02 de Maio de 2019 e terminam no dia 21 de Junho de 2019. b) Apenas os profissionais inscritos e quites com a taxa de adesão poderão participar da competição.

4.2. Taxa de inscrição: R\$ 55,00 de 02 a 31 de Maio. R\$ 70,00 de 1º de Junho a 21 de Junho.

4.3. Dados bancários: Itaú (341). Agência: 8933. Conta Corrente: 17583-1. Favorecido: ViniBraExpo Expo Ltda. CNPJ: 29.562.179/0001-52.

4.4. Deve ser enviado o comprovante da transação bancária de crédito em conta, juntamente com o nome completo do candidato e do estabelecimento ao qual está atualmente vinculado para o e-mail: contato@vinibraexpo.com e no campo "Assunto", deve constar o título "Prêmio Brasil Sommelier".

4.5. A inscrição se torna efetiva após a confirmação do crédito em conta, fato que será sucedido de envio de e-mail acusando tal efetivação em prazo de até 3 dias úteis. Tal comunicado será feito através de resposta simples ao email de inscrição enviado.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Há um grande número de autores e fontes prestando ótimos serviços ao vinho brasileiro, tanto na mídia impressa quanto virtual. O objetivo de listar algumas referências, não é o de se reduzir a poucos o crédito pelos grandes avanços na vitivinicultura brasileira, mas deve ser entendido apenas como uma forma de guardarmos critérios homogêneos. Segue a listagem:

- Guia dos Vinhos Brasileiros, por Eduardo Viotti
- Iniciação a Enologia, por Aristides de Oliveira Pacheco
- Manual de Viticultura, por Eduardo Giovaninni
- Manual Didático do Vinho - Iniciação à Enologia, Prof. Dr. Daniel Pinto
- Memórias do Vinho Gaúcho, por Rinaldo Dal Pizzol e Sérgio Inglez de Souza
- Vinhos do Brasil. Do Passado para o Futuro, por Valdiney Ferreira.
- Vinho Fino Brasileiro, por Rogerio Dardeau
- www.ibravin.org.br
- Revista Adega, acervo

8. REGRAS GERAIS

8.1. Os resultados do Concurso não são susceptíveis de recurso.

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

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

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

A Organização

ViniBraExpo Vinhos do Brasil 2019