

BRASIL sensorial

CAMU-CAMU

EDITAL INSCRIÇÕES



BRASIL
WINE
CUP 2025
FLORIANÓPOLIS - SC

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





BRASIL **BEER * WINE** **SPIRITS * CUP**

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 qualquer texto, 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 07/04/2025

BRASIL BEER * WINE SPIRITS * CUP

DATAS IMPORTANTES

INSCRIÇÕES E VALORES

WWW.BRASILBEERCUP.COM.BR/

LOTE 01:

R\$ 240,00

LOTE 02:

R\$ 350,00

LOTE 03:

R\$ 490,00

RECEBIMENTO DE AMOSTRAS

28/07/2025
a
01/08/2025

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

AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

04/08/2025
A
07/08/2025

FICHAS DE AVALIAÇÃO

Fichas de avaliação
estarão disponíveis no
sistema após 30 dias.

FESTA DE PREMIAÇÃO

09/08/2025

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 empresas 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.

ATUALIZADO EM 07/04/2025

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.



A watercolor illustration featuring various fruits and leaves. In the top left, there are green leaves. In the top right, there are red fruits, possibly pomegranates, with green leaves. In the middle right, there is a brown, textured fruit. In the bottom left, there is an orange fruit with green leaves. In the bottom right, there is a large, textured orange fruit, possibly a pumpkin or squash, with a brown stem. The background is a mix of green and orange watercolor washes.

BRASIL | BEER WINE SPIRITS B/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.

CATEGORIAS

- Espumantes Charmat e Asti;
- Espumantes método tradicional;
- Sauvignon Blanc;
- Chardonnay;
- Goethe;
- Outras brancas;
- Rosés;

- Pinot Noir;
- Sangiovese;
- Montepulciano;
- Cabernet Sauvignon;
- Blends;
- Outras variedades tintas.

VINHO DE MESA TINTO

Varietais:

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Tannat
- Pinot Noir
- Cabernet Franc
- Malbec
- Syrah
- Tempranillo
- Sangiovese
- Montepulciano

Blends

VINHO DE MESA BRANCO

Varietais:

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

Blends

VINHO DE MESA ROSÉ

Varietal Blends

ESPUMANTES

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

1. QUEM PODE PARTICIPAR

- Empresas de qualquer país, desde que sejam legalmente constituídas, poderão participar do BWC.
- 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.
- As empresas podem inscrever vinhos colaborativos, desde que cumpram todos os requisitos deste regulamento.
- 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.

2. TIPOS DE RECIPIENTES ACEITOS E QUANTIDADES

- 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.
- 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.
- 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.
- As bebidas inscritas na Categoria Experimental deverão apresentar a etiqueta de identificação, porém não é necessário possuir rótulo.
- 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.
- **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 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.



3. ENVIO, RECEBIMENTO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

- 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.
- As caixas deverão conter uma etiqueta grande e visível do lado de fora com a listagem de todos os estilos e quantidades dentro dela.
- 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.
- 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.
- 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.
- Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar. O envio e os custos de despacho da mercadoria são de responsabilidade da empresa participante.
- A Comissão Organizadora nomeará uma equipe técnica que irá receber as amostras previamente inscritas e verificará as inscrições de acordo com os documentos referidos.
- 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.
- 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 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.
- A equipe técnica verificará as amostras, reservando-se no direito de desqualificar do BWC, 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 BWC.
- 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.
- As amostras residuais poderão ser utilizadas em ações em prol do Brasil Wine Cup, Science of Beer e Science Hub.

4. DATAS E PRAZOS

- As inscrições, que deverão ser efetuadas exclusivamente no site <https://www.brasilbeercup.com.br/>, serão abertas no dia 07 de abril de 2025 e serão encerradas, impreterivelmente, às 23h59 do dia 20 de julho de 2025.
- As alterações na inscrição poderão ser realizadas por meio de edição diretamente no site até o último dia de inscrições.
- O período para recebimento das amostras será de 28 de Julho a 01 de Agosto de 2025, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas bebidas recebidas antes e/ou após esse período.
- O julgamento ocorrerá nos dias 04 a 07 de agosto de 2025 em Florianópolis/SC.

5. TAXA DE INSCRIÇÃO

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

- 07 a 22 de abril – 1º lote será de R\$ 240,00 (duzentos e quarenta reais).
- 23 de abril a 23 maio – 2º lote será de R\$ 350,00 (trezentos e cinquenta reais).
- 24 de maio a 20 de julho – 3º lote será de R\$ 490,00 (quatrocentos e noventa reais).

Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese.

6. 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.
- A empresa deverá concordar, via formulário de inscrição, sobre a veracidade das informações de cadastro da empresa e das bebidas inscritas. Caso a comissão tenha dúvida sobre alguma das bebidas inscritas, em caráter excepcional, poderá ser solicitado o envio de documentação dessas bebidas.

7. 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.

8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS JURADOS

- Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de categoria de cada amostra de acordo com a descrição indicada deste 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 contemplem 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, 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.

9. PREMIAÇÃO - FALTA BOS POR CATEGORIA E VINÍCOLA DO ANO

As premiações do BWC serão:

- Por bebida, dividida nas medalhas: ouro, prata e bronze;
- Respeitando os critérios de avaliação descritos, serão premiadas as três primeiras bebidas de cada tipo, em ordem decrescente de classificação final:
 - 1º lugar: medalha de ouro;
 - 2º lugar: medalha de prata;
 - 3º lugar: medalha de bronze.
- O volume de produção mensal (em litros) deverá ser informado pela empresa no ato da inscrição. Esta informação será utilizada apenas para fins estatísticos e para divulgação das premiações de acordo com o grupo ao qual pertence. O BWC não irá divulgar a informação de volume de produção das empresas que não forem contempladas com a premiação de empresa do ano. A comissão organizadora irá determinar a quantidade produzida para que a empresa seja enquadrada nos grupos de pequeno, médio e grande porte conforme a quantidade de empresas e volume de produção informado na inscrição. Essa informação será divulgada após a efetivação das inscrições.

- Os vencedores receberão da comissão organizadora certificados a título de premiação.
- Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos a critério de patrocinadores ou terceiros, de forma voluntária.

10. 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 e-mail para o envio das fichas.

11. 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.

12. 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.

13. 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