



REGULAMENTO

I. Dos objetivos O Brasil é, ao lado dos EUA, um dos maiores produtores de vinhos de uvas híbridas e americanas do mundo. Os vinhos de mesa são os mais consumidos — e portanto os mais apreciados — pelos brasileiros. Esses produtos também representam com intensidade a identidade vinícola nacional e as tradições dos imigrantes europeus. São a maior parte do faturamento de milhares de famílias de agricultores.

O Concurso Brasileiro de Vinhos de Mesa surge para evidenciar ao mercado nacional a dimensão da qualidade que esse produto alcançou, graças ao investimento e dedicação de seus produtores.

Seguindo regras internacionais de degustação, colocaremos durante três dias os vinhos à prova, por um corpo de jurados profissionais gabaritados.

Objetivos imediatos:

1. Destacar a importância e a qualidade alimentar dos vinhos de mesa, promovendo a divulgação na mídia do vinho tradicional brasileiro para a agricultura familiar;
2. Ressaltar a ideia de que os vinhos de uvas híbridas — desenvolvidas pelos melhores técnicos em agricultura do país — oferecem elevada qualidade e apresentam ótimas características organolépticas e benefícios à saúde, em ingesta moderada, claro.

II. Da inscrição Cada vinho concorrente deve apresentar-se com seu respectivo formulário de inscrição totalmente preenchido enviado por e-mail ou Correio à M&P Editora, av. São Camilo, 412, cj. 12, Granja Viana, Cotia, São Paulo, CEP 06709-150, e-mail: concurso@marketpress.com.br antes de 15 de Maio de 2026.

III. Da procedência dos vinhos Cada vinho concorrente deve provir de um lote homogêneo de pelo menos 10 hectolitros e deve ser identificado preferencialmente com o rótulo comercial de apresentação ou, em caso de amostra (de barril, de tanque ou de garrafeira), com etiqueta que contenha as mesmas características e as informações obrigatórias do rótulo, de acordo com as leis vigentes.

IV. Da forma de envio Cada amostra concorrente deve apresentar-se em três garrafas etiquetadas de 750 ml (ou volume correspondente em caso de envase em receptáculo de diferente volume) e chegar ao endereço indicado antes de 15 de Maio de 2026.

V. Dos custos de inscrição e pagamentos. Cada vinho concorrente terá custo de inscrição de R\$ 650,00 por unidade para a inscrição de uma a três amostras; de R\$ 620,00 para inscrições de 4 a 8 amostras; de R\$ 600,00

para inscrições de 9 a 13 amostras; de R\$ 550,00 para inscrições acima de 14 amostras produzidas por uma só e mesma empresa: esses valores são unitários, por rótulo ou produto. O total pode ser pago por depósito bancário, e não inclui quaisquer outras despesas adicionais acarretadas pela participação, tais como porte, envio ou remessa dos produtos. Toda inscrição que não esteja paga até 15 de Maio de 2026 será desconsiderada, independentemente da chegada dos produtos à promotora. Em nenhum caso haverá a devolução dos produtos enviados, ainda que não tenham sido degustados. Nesse caso, ficarão à disposição do produtor, que terá 30 dias para retirá-los no endereço da promotora.

VI. Dos jurados e das degustações A organização do concurso designará os jurados de degustação em função de reconhecida experiência como degustadores. As sessões de prova se desenvolverão estritamente às cegas, segundo regras determinadas pela organização do evento.

VII. Dos prêmios Os vinhos que obtenham durante as sessões de cata as pontuações necessárias receberão os seguintes prêmios: **Grande Medalha de Ouro; Medalha de Ouro e Medalha de Prata.** O total de medalhas outorgadas pelos jurados, de acordo com a pontuação, não poderá ultrapassar a 33% dos vinhos inscritos. Não cabe recurso. O Concurso Brasileiro de Vinhos de Mesa certificará cada prêmio outorgado com um diploma que identificará o vinho premiado e sua safra.

• Os organizadores do Concurso Brasileiro de Vinhos de Mesa reservam-se o direito de comercializar *com exclusividade* impressos autoadesivos das medalhas do concurso, bem como se reservam os *direitos de reprodução destas medalhas sobre rótulos, contrarrótulos e outros suportes.* A divulgação das premiações é livre para todos os demais tipos de mídia, tais como impressos, redes sociais e propaganda em vídeo. É vedada a reprodução de medalhas em rótulos e contrarrótulos apostos nas garrafas, garrafões e/ou embalagens tipo tetrapack, caixas, sacos ou latas que contenham o vinho. O uso indevido a estas condições de *copyright* será questionado judicialmente, estando sujeito às sanções e penalidades previstas na lei, que podem incluir a apreensão do lote e a segunda rotulagem dos produtos.

VIII. Das categorias Cada vinho deve ser inscrito em uma das categorias indicadas mais adiante e somente em uma delas, com menção a seu respectivo número. Os vinhos que se identifiquem com uma determinada casta deverão ter sido elaborados com pelo menos 75% dessa casta, prevalecendo a lei vigente. Os vinhos que se identifiquem como *secos* devem ter conteúdo de açúcar residual que

não exceda a 5 gramas por litro. Os vinhos que se identifiquem como *demi-secs* ou *meio-doces* deverão ter conteúdo de açúcar residual entre 5 g e 25 gramas por litro. Os vinhos classificados como suaves ou doces podem ter conteúdo de açúcar residual acima de 25 g/litro. Os vinhos classificados como licorosos devem teor alcoólico entre 14% e 18%. Os organizadores se reservam o direito de suprimir ou criar novas categorias em caso de que o número de inscrições assim o justifique.

Categoria 1: Vinhos Brancos Tranqüilos

- 1.1. Brancos secos varietais de casta determinada (indicar a casta)
- 1.2. Brancos secos de mistura de castas (indicar as uvas da assemblage ou corte)
- 1.3. Brancos suaves, meio-doces e doces (indicar a casta ou a mistura de castas)

Categoria 2: Vinhos tintos tranqüilos

- 2.1 Tintos secos de uma determinada casta (indicar a casta)
- 2.2. Tintos secos de mistura de castas (indicar as uvas da assemblage ou corte)
- 2.3. Tintos suaves, meio-doces e doces (indicar a casta ou a mistura de castas)

Categ. 3: Vinhos secos rosados tranqüilos

- 3.1. Rosados secos de uma determinada casta (indicar a casta)
- 3.2. Rosados secos de mistura de castas (indicar as uvas da assemblage ou corte)
- 3.3. Rosados suaves, meio-doces e doces (indicar a casta ou a mistura de castas)

Categoria 4: Vinhos frisantes

- 4.1. Frisantes naturais secos de uma determinada casta (indicar a casta)
- 4.2. Frisantes naturais secos de mistura de castas (indicar uvas da assemblage ou corte)
- 4.3. Frisantes naturais suaves, meio-doces e doces (indicar a casta ou a mistura de castas)
- 4.4. Frisantes secos gaseificados
- 4.5. Frisantes suaves, meio-doces e doces gaseificados

Categoria 5: Vinhos espumantes

- 5.1. Espumantes naturais secos de uma determinada casta (indicar a casta)
- 5.2. Espumantes naturais secos de mistura de castas (indicar as uvas usadas)
- 5.3. Espumantes naturais suaves, meio-doces e doces (indicar casta ou assemblage)
- 5.4. Espumantes secos gaseificados
- 5.5. Espumantes suaves, meio-doces e doces gaseificados

Categoria 6: Filtrados doces

- 6.1. Filtrados doces brancos
- 6.2. Filtrados doces rosados
- 6.3. Filtrados doces tintos

Categoria 7: Jurupigas/Mistelas

- 7.1. Jurupigas (indicar volume de açúcar por

litro e alcoolicidade)

- 7.2. Mistelas (indicar volume de açúcar por litro e alcoolicidade)

Categoria 8: Vinhos Licorosos

- 8.1. Licorosos naturais tintos, sem adição de açúcar ou álcool (indicar castas, volume de açúcar residual por litro e alcoolicidade)
- 8.1.1. Licorosos naturais brancos: ibidem
- 8.1.1. Licorosos naturais rosados: ibidem
- 8.2. Licorosos fortificados tintos, adicionados de álcool destilado (indicar castas, volume de açúcar residual por litro e alcoolicidade)
- 8.2.1. Licorosos fortificados brancos: ibidem
- 8.2.1. Licorosos fortificados rosados: ibidem
- 8.3. Licorosos tintos fortificados e adoçados com mosto concentrado ou qualquer outro açúcar (indicar castas, volume de açúcar por litro e alcoolicidade)
- 8.3.1. Licorosos adoçados brancos: ibidem
- 8.3.1. Licorosos adoçados rosados: ibidem

IX. Considerações gerais

- A simples participação no concurso implica a plena e completa aceitação de todas as cláusulas do presente regulamento.
- A informação entregue no formulário de inscrição é de exclusiva responsabilidade do produtor, que assina o documento, sob as penas da lei.
- A organização do concurso poderá controlar a veracidade dessa informação por qualquer meio legal.
- As vinícolas inscritas assumem toda a responsabilidade pela inscrição de seus produtos e pelo transporte deles ao endereço referido de entrega.
- Os custos de inscrição, uma vez pagos, não são reembolsáveis em nenhum caso.
- Aos resultados do Concurso Brasileiro de Vinhos de Mesa não cabem recursos de nenhuma ordem: são inapeláveis.
- Todos os participantes receberão por email os resultados dos vinhos que apresentaram. Os vinhos que não receberem medalhas não terão seus nomes divulgados.

X. Programa As sessões de prova às cegas se realizarão preferencialmente pelas manhãs, podendo também ocorrer eventualmente à tarde. Essas provas decorrerão a portas fechadas, mas os produtores que o desejarem estão convidados a enviar um representante para presenciar o trabalho do júri, o qual deve guardar silêncio absoluto durante a degustação. Os resultados serão divulgados através da revista "Vinho Magazine", do site vinhomagazine.com.br, do canal Vinho Magazine TV e serão divulgados a todos os participantes — para os demais órgãos de imprensa será encaminhada lista com os vinhos que afeiraram medalhas de Prata, Ouro e Grande Ouro através de assessoria de imprensa. A lista é de livre divulgação pelos produtores, associações e entidades apoiadoras do evento.

Apoio:

