



6º CONCURSO INTERNACIONAL DE ESPUMANTES BRUT EXPERIENCE

REGULAMENTO

O Concurso Internacional Brut Experience 2023 pretende avaliar a qualidade de espumantes brutos e brutos naturais do mundo.

OBJECTIVOS

Distinguir e dar a conhecer, aos consumidores, os melhores espumantes nacionais e internacionais

Estimular a produção de espumantes de qualidade

Contribuir para a expansão da cultura do espumante.



PRODUTOS ADMITIDOS E CATEGORIAS

O concurso é aberto a espumantes brutos e brutos naturais, produzidos pelos métodos tradicional, *charmat* e ancestral, de todas regiões do mundo (Teor em açúcares, expresso em glucose + frutose < 12 g/l, pressão interior a 20°C > 3,5 bar)

O concurso premiará os vinhos distribuídos pelas seguintes categorias:

Jovem

Abaixo dos 12 meses de estágio sobre borras antes de *dégorgement*

Reserva

12 a 24 meses de estágio sobre borras antes de *dégorgement*

Super Reserva

24 a 36 meses de estágio sobre borras antes de *dégorgement*

Grande Reserva

36 a 48 meses de estágio sobre borras antes de *dégorgement*

Grande Reserva Extra

Mais de 48 meses de estágio sobre borras antes de *dégorgement*

Será feito um destaque especial aos primeiros classificados de cada categoria, com direito a emissão de um certificado, e aos melhores espumantes de cada país a concurso (caso a participação seja relevante).

Todos os espumantes a concurso devem estar **engarrafados**.

Cada espumante a concurso deve ter origem num único lote homogéneo no momento do engarrafamento. O **código do lote** terá de ser enviado à organização no momento de inscrição no concurso.



REGISTO E INSCRIÇÃO DE AMOSTRAS

As **inscrições** estão abertas até **30 de Junho** de 2023.

A **ficha de inscrição** está disponível no site <http://www.brutexperience.pt>. Depois de total e corretamente preenchida, deverá ser enviada por correio eletrónico para: info@brutexperience.pt

No ato da inscrição, e por cada vinho apresentado a concurso, devem chegar, entre **1 de Junho e 7 de Julho de 2023**, pelo menos, **3 amostras de 75cl** a:

Holliday Inn Lisboa-Continental
A/C Brut Experience
Rua Laura Alves, 9
1069-169 Lisboa

Para cada amostra, a inscrição terá de incluir:

- Identificação exata do produtor
- Identificação da origem do vinho e respectiva denominação ou indicação de proveniência geográfica, se for caso disso
- Designação correta do produto, incluindo cor do espumante, data de *dégorgement*, tempo de estágio, código do lote e ano(s) de colheita
- N.º de garrafas produzidas
- Método de produção (Clássico / Charmat / Ancestral)
- Indicação do teor em açúcares expresso em glucose + frutose (g/l)
- Indicação da pressão interior da garrafa a 20°C (bares)
- Volume alcoólico a 20°C (%)
- Acidez total (g/l)
- Acidez volátil (g/l)



- Dióxido de enxofre (SO₂) total (mg/l)

- Dióxido de enxofre (SO₂) livre (mg/l)

Cada concorrente deverá liquidar, no ato da inscrição, 35€ pela sua inscrição, mais 70€ (1ª fase de inscrições, até 30 de Abril) ou 90€ (2ª fase de inscrições, até 30 de Junho) por cada referência a concurso. Valores acrescidos de IVA, à taxa legal em vigor.

A inscrição só se torna efectiva após o pagamento integral da mesma, com a entrega dos vinhos no Holliday Inn Lisboa Continental, bem como todos os formulários necessários, que deverão ser enviados por e-mail.

O pagamento das inscrições deverá ser efectuado por transferência bancária, à ordem de ivinum, unipessoal Lda, para o IBAN:

PT50.0036.0121.99100052798.64 (Montepio Geral)

O comprovativo da transferência bancária relativa ao pagamento da inscrição terá de acompanhar a ficha de inscrição, sem o qual esta não será válida.

As indicações listadas na ficha de inscrição comprometem e responsabilizam o produtor.

A organização reserva-se o direito de utilizar os meios à sua disposição para confirmar as características e a veracidade das informações enviadas sobre os produtos a concurso, de forma a garantir que correspondem aos introduzidos no mercado, sob a mesma marca, rótulo e lote.

ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO GERAL

Controlo, classificação e armazenamento das amostras:

Após a receção das amostras, é realizado o seu controlo, catalogação e armazenamento. Compete, à organização do concurso, avaliar eventuais erros e recusar amostras que não correspondam ao estipulado no regulamento. Neste caso, não haverá lugar a qualquer tipo de devoluções.



Após verificação dos documentos de registo, as amostras são classificadas e organizadas em séries para os painéis de prova, tendo em conta as suas características específicas.

A organização do concurso assegura que o armazenamento das amostras é efetuado em local adequado, seguro e de acesso controlado, sob condições controladas de temperatura e humidade, de forma a serem garantidas as melhores condições de preservação. Também será garantida a confidencialidade dos dados e anonimato das amostras.

Em caso de dúvidas ou anomalias detetadas ao nível da rotulagem, dos documentos ou do produto, e do incumprimento das condições de inscrição ou diferenças encontradas, a organização reserva-se ao direito de cancelar o prémio atribuído, notificando o interessado e demais entidades competentes.

Organização da Prova

Os espumantes serão provados por categorias, em prova cega.

A organização do concurso obriga-se a preservar as características de todos os espumantes inscritos, através de logística ajustada e controlo das condições de armazenamento, conservação e serviço.

Composição do Painel de Prova

O painel de prova do concurso internacional de espumantes Brut Experience será constituído por:

- Jornalistas/críticos da especialidade
- Docentes universitários
- Escanções
- Enólogos
- Proprietários de garrafeiras/lojas de especialidade

Cada mesa de prova será constituída, pelo menos, por:

- 1 presidente (Com experiência reconhecida)
- 4 jurados



Aos jurados é apenas permitido conhecer a categoria em que se insere cada espumante em prova e o ano de colheita, caso aplicável.

Todos os espumantes são provados em séries de pelo menos 6 amostras.

Na mesa haverá quatro copos por cada provador.

No início de cada sessão de prova será apresentado, aos jurados, um espumante de categoria similar à dos espumantes provados a seguir, para aferição da visão, olfacto e gosto, sentidos usados na prova.

Tratando-se de uma avaliação em prova cega, a amostra é apresentada, ao presidente de júri, previamente acondicionada numa embalagem opaca, sem vedante, contendo apenas e de forma visível, o número de código que a identifica.

O presidente do júri deverá fazer uma prova prévia, para verificar se o espumante em causa está em condições (sem defeitos) de ser avaliado pelo júri.

Só após a sua indicação pode ser servida aos restantes membros do júri.

As folhas com as classificações de todos os provadores serão recolhidas no final de cada série, após validação dos presidentes de mesa, que as entregarão ao director técnico da prova.

As notas de cada presidente de júri são contabilizadas na avaliação da amostra, com o mesmo peso das restantes.

A pontuação final resultará da média aritmética das classificações dos provadores, com exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta).

FICHA DE PROVA DO CONCURSO

Provador							Nº Amostra			
Visual	Limpidez	5	4	3	2	1	Sub-total			
	Aspecto	12	10	8	6	4				
	Efervescência	7	6	5	4	3				
Aroma	Genuinidade	7	6	5	4	3	Sub-total			
	Intensidade	5	4	3	2	1				
	Qualidade	12	10	8	6	4				
Gosto	Genuinidade	7	6	5	4	3	Sub-total			
	Intensidade	7	6	5	4	3				
	Persistência	7	6	5	4	3				
	Creiosidade	7	6	5	4	3				
Apreciação	Qualidade	12	10	8	6	4	Sub-total			
	Geral	12	11	10	9	8				
TOTAL		100	85	70	55	40	TOTAL			
Observações										
Prestígio	95 a 100									
Ouro	90 a 94.90									
Prata	85 a 89.90									

Serão atribuídos prémios aos vinhos que atingirem as pontuações seguintes:

Medalha de Prata: De 85 a 89,9 pontos

Medalha de Ouro: De 90 a 94,9 pontos

Prémio Prestígio: A partir de 95 pontos

Só são premiados **até 30% dos vinhos** a concurso.

Em caso de todos os vinhos premiados ficarem inseridos no mesmo escalão de prémios e esse for o mais elevado, será feita uma selecção em que os 30% mais pontuados ficarão na categoria superior, os 40% abaixo na categoria inferior, e os 30% com menor pontuação terão medalha de prata.

MENÇÃO DAS MEDALHAS ATRIBUÍDAS

Aos vinhos que tenham sido classificados com uma medalha, será atribuído um diploma pela Organização do Concurso Internacional de espumantes Brut Experience.



A organização disponibilizará, aos interessados, autocolantes respeitantes às medalhas a colocar no rótulo ou contra-rótulo, num mínimo de 500 unidades, e em múltiplos de 500 unidades, até um número máximo correspondente ao número de garrafas declaradas na ficha de inscrição, sendo o preço de cada unidade de **0,09 €** acrescido de IVA à taxa legal em vigor, **para pedidos mínimos e múltiplos de 500 unidades.**

REGRAS GERAIS

Os resultados do concurso não são suscetíveis de recurso.

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

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

A participação neste concurso implica a aceitação integral do presente regulamento.

Concurso Internacional de Espumantes Brut Experience 2023

Os responsáveis

José Miguel Dentinho

Luís Gradíssimo