



9º CONCURSO INTERNACIONAL DE ESPUMANTES BRUT EXPERIENCE

REGULAMENTO

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

A edição de 2026, a nona edição do concurso, decorre no dia 3 de Julho.

O Concurso internacional de Espumantes Brut Experience é presidido por José Miguel Dentinho, e tem, como Director Técnico, Luís Gradíssimo.

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 (*pétillant naturel*), 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:

- **Pet-Nat:** Espumantes produzidos através do método ancestral (*pétillant naturel*)
- **Charmat:** Espumantes produzidos através do método *Charmat* (*Martinotti*)
- **Jovem:** Espumantes de método clássico, com menos de 12 meses de estágio sobre borras antes de *dégorgement*
- **Reserva:** Espumantes de método clássico, com 12 a 24 meses de estágio sobre borras antes de *dégorgement*
- **Super Reserva:** Espumantes de método clássico, com 24 a 36 meses de estágio sobre borras antes de *dégorgement*
- **Grande Reserva:** Espumantes de método clássico, com 36 a 48 meses de estágio sobre borras antes de *dégorgement*
- **Grande Reserva Extra:** Espumantes de método clássico, com 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.

Para vinhos portugueses, serão aceites a concurso espumantes previamente certificados como DO / IG ou que cumpram com as condições necessárias para ostentar o Ano e/ou Casta na rotulagem. e que cumpram a legislação nacional e comunitária em vigor. Para vinhos Ano e/ou Casta – terá de ser entregue, no momento da inscrição, documento comprovativo de Aprovação

LAC (Lote Ano Casta) extraído do Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV)”.

Todos os vinhos devem estar engarrafados e devidamente rotulados, nos termos da legislação aplicável, com indicação do ano de colheita, ostentando os correspondentes selos de certificação.

Os espumantes a inscrever devem ser apresentados com rótulos e apresentação comercial. Caso o produto tenha sido embalado especificamente para a competição e a amostra ainda não possua a rotulagem definitiva a mesma terá de vir acompanhada de documentos de suporte adicionais, nomeadamente:

- Documento comprovativo da certificação do lote a concurso pela respetiva entidade certificadora;
- Comprovativo de aprovação da rotulagem pela entidade certificadora e respetiva maquete aprovada, com imagem a cores.

Os espumantes a concurso devem estar disponíveis numa quantidade de, pelo menos, 1.000 litros (mínimo de 1334 garrafas de 0,75l) e detido, com vista à sua introdução no consumo, em recipientes de um volume nominal inferior ou igual a 2 litros, munidos de um dispositivo de fecho não recuperável e rotulados em conformidade com as normas nacionais e comunitárias e, no caso de vinhos com direito a DO ou IG, ostentando o nome da indicação geográfica que lhe é reconhecida.

Em derrogação do disposto no ponto anterior, o vinho pode estar, antes da sua introdução no consumo, em recipientes de um volume nominal superior a 2 litros, se a indicação do volume total objeto da distinção ou medalha e a identificação dos recipientes forem indicados com clareza e, se a autenticidade do vinho for garantida pelas regras do concurso.

A título excecional e quando a produção for especialmente baixa, podem ser admitidos lotes de vinho com menos de 1.000 litros, mas não inferiores a 100 litros, para determinadas categorias de vinho.

REGISTO E INSCRIÇÃO DE AMOSTRAS

As inscrições estão abertas até **26 de Junho de 2026**.

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

Após o ato de inscrição, e por cada espumante inscrito a concurso, devem ser entregues, **entre 1 de Maio e 26 de Junho, 3 amostras de 75cl** no:

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 respetiva denominação ou indicação de proveniência geográfica, se for caso disso
- Designação correta do produto, incluindo cor do espumante, data de *dégorgement* (caso aplicável), tempo de estágio, código do lote e ano(s) de colheita
- N.º de garrafas em stock
- 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)
- Para vinhos Ana e/ou Casta – documento de aprovação do LAC
- Para Espumantes com Rotulagem provisória – Declaração de Certificação do Lote +ela Entidade Certificadora e Declaração de aprovação do rotulo com respetiva Maquete

As inscrições estão abertas até 26 de junho. O concorrente deve liquidar, no ato da inscrição, o pagamento de 45€ acrescidos de IVA à taxa legal em vigor. Por cada amostra a concurso deve também liquidar, no ato da inscrição, 95€ na 1ª fase de inscrições (até 30 de Abril) ou 125€ na 2ª fase de inscrições (até 26 de Junho), valores acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

A inscrição só se torna efetiva 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 efetuado 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.

A sessão de prova decorre a partir das 9h00 do dia 3 de Julho, no Hotel Holliday Inn Lisboa-Continental, em Lisboa. O local selecionado reúne todas as condições que garantem o bom funcionamento do concurso, incluindo acesso reservado à sala de prova, luminosidade, temperatura adequada, mesas com espaço adequado, logística e serviços de apoio ajustados.

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
- Enólogos
- Docentes universitários
- Escanções (*Sommeliers*) ou Responsáveis de Restauração
- 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, olfato 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 diretor 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		
	Aspecto	12	10	8	6	4		
	Efervescência	7	6	5	4	3		
Aroma	Genuinidade	7	6	5	4	3		
	Intensidade	5	4	3	2	1		
	Qualidade	12	10	8	6	4		
Gosto	Genuinidade	7	6	5	4	3		
	Intensidade	7	6	5	4	3		
	Persistência	7	6	5	4	3		
	Creiosidade	7	6	5	4	3		
	Qualidade	12	10	8	6	4		
Apreciação	Geral	12	11	10	9	8		
TOTAL		100	85	70	55	40		

Observações	
-------------	--

Sub-total	
Sub-total	
Sub-total	
Sub-total	
TOTAL	

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.

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 0,30€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor, para pedidos mínimos e múltiplos de 500 unidades.

O pedido de selos deverá ser efectuado até 30 dias após a comunicação dos resultados.

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 2026

Os responsáveis

José Miguel Dentinho

Luís Gradíssimo