



26 e 27 de setembro de 2019

REGULAMENTO

1ª Seleção de Vinhos e Sucos das Escolas de Enologia do Brasil - Safras 2018/19

1. OBJETIVOS

No ano de 2019, durante o 2º Encontro de Escolas de Enologia do Brasil, a ser realizado pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Bento Gonçalves (RS) ocorrerá concomitantemente a Primeira Edição da Seleção de Vinhos e Sucos das Escolas de Enologia do Brasil - Safras 2018 e 2019. Embora siga um regulamento formal, a Seleção Nacional de Vinhos e Sucos das Escolas de Enologia do Brasil não é um concurso. De caráter substancialmente educativo, o evento tem a finalidade de promover o vinho e o trabalho dos discentes e docentes de todas as Escolas de Enologia do Brasil. A seleção dos vinhos tem como objetivo principal proporcionar aos participantes do 2º Encontro de Escolas de Enologia do Brasil o contato direto com os vinhos produzidos pelos discentes destas Escolas. O estímulo ao resultado do trabalho dos alunos envolvidos nos processos de vinificação oportuniza aos participantes a apreciação dos vinhos elaborados nas distintas partes do Brasil onde tais instituições estão inseridas. Da mesma forma, possibilita a comparação entre os vinhos elaborados nos diferentes “*Terroirs*” brasileiros, além do aprimoramento das técnicas de análise sensorial por parte dos participantes.

2. INSCRIÇÕES

As inscrições das amostras para a 1ª Seleção de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil - Safras 2018 e 2019 serão realizadas mediante o preenchimento da **Ficha de Inscrição de Amostras de Vinhos e Suco**, com aval do professor responsável.

3. PRAZOS DE INSCRIÇÃO

As inscrições das amostras de cada uma das Escolas de Enologia deverão ser realizadas até a data limite de 12 de agosto de 2019.

Atenção: não serão aceitas inscrições fora do prazo.

4. AMOSTRAS PARTICIPANTES

4.1 Serão aceitos vinhos tranquilos, vinhos base para espumante e vinhos espumantes elaborados de variedades viníferas (*Vitis vinifera*), comuns (*Vitis labrusca* e *Vitis rotundifolia*), híbridas e resistentes secos 100% varietais safras 2018/19 e suco de uva integral das safras 2018/19.

4.2 Tanto os vinhos quanto os sucos inscritos na 1ª Seleção Nacional de Vinhos e Sucos das Escolas de Enologia do Brasil - Safra 2018 e 2019 deverão ser elaborados pelos discentes dos cursos de Enologia e/ou Viticultura e Enologia.

4.3 Os vinhos e/ou sucos inscritos devem representar o resultado das aulas práticas de vinificações dos alunos das Escolas de Enologia, durante o semestre letivo em que os mesmos cursaram a disciplina de Vinificações, Disciplina similar ou Projeto de pesquisa, ensino ou extensão.

4.4 A responsabilidade da veracidade das informações previstas nos itens 4.1, 4.2 e 4.3 será do requisitante, no ato da inscrição do vinho e/ou suco, na 1ª Seleção de Vinhos e Sucos das Escolas de Enologia do Brasil - Safra 2018/19;

4.5 A genuinidade das informações servem para que as avaliações sejam realizadas de forma imparcial e reflita a realidade do trabalho, tanto dos discentes como dos docentes de cada uma das Escolas de Enologia.

4.6 A autenticidade de que os vinhos e/ou sucos sejam realmente elaborados por discentes nas aulas reservadas às práticas Enológicas e às Vinificações garante a manutenção da realização das Seleções de Vinhos e Sucos das Escolas de Enologia do Brasil, de forma bienal de ocorrência concomitante aos Encontros Nacionais de Escolas de Enologia do Brasil;

4.7 Para a categoria Base para Espumante, Espumantes Finos e de Mesa, Brancos e Tintos de Mesa e Sucos Brancos e Tintos serão permitidas as inscrições de derivados não varietais.

4.8 As Escolas de Enologia deverão, no momento da coleta de vinhos, utilizar garrafas, preferencialmente bordalesas verdes de 750 mL para os vinhos tranquilos e para os vinhos base espumante e garrafas de espumantes verdes de 750 mL para os vinhos espumantes e, em ambos os casos, devidamente rolhados;

4.9 As Escolas de Enologia deverão, no momento da coleta de sucos integrais, utilizar garrafas transparentes ou verdes de 750 mL ou 1000 mL com tampa tipo rosca;

4.10 As amostras não deverão conter rótulos ou qualquer marca que possa identificar o produto e/ou a Instituição participante;

4.11 As Escolas de Enologia serão responsáveis em realizar as análises físico-químicas básicas dos vinhos e sucos a serem inscritos na 1ª Seleção de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil - Safras 2018/19.

4.12 As análises físico-químicas básicas dos vinhos participantes constarão de pH, acidez total titulável (meq L-1), acidez volátil, açúcar residual e IPT, no caso dos vinhos e/ou sucos tintos;

4.12.1 Os vinhos devem atender à legislação vigente quanto aos padrões de identidade e qualidade.

4.13 As Escolas de Enologia deverão, no momento da inscrição dos vinhos e/ou sucos, informar os resultados das análises físico-químicas básicas que serão comunicadas aos participantes da Seleção durante a apresentação de cada um dos vinhos e/ou sucos avaliados na 1ª Seleção de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil - Safras 2018 e 2019.

5. ENTREGA DOS VINHOS

5.1 As amostras inscritas previamente deverão ser apresentadas e entregues no dia 26 de setembro de 2019, primeiro dia do 2º Encontro de Escolas de Enologia do Brasil aos coordenadores do evento.

5.2 Com base no público previsto para o 2º Encontro de Escolas de Enologia do Brasil, deverão ser entregues 12 (doze) garrafas, de cada amostra inscrita, embaladas em caixas de papelão, separadas e identificadas segundo as categorias inscritas para a realização da 1ª Seleção Nacional de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil - Safras 2018/19.

6. AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS

6.1 Todas as amostras inscritas pelas Escolas de Enologia serão degustadas e pontuadas, utilizando-se a ficha de degustação e critérios gerais para análise sensorial orientados pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho - OIV e União Internacional de Enólogos - UIOE; sendo atribuída uma nota por cada degustador para o vinho degustado;

6.2 As amostras inscritas serão degustadas por um painel de Enólogos, Professores e representantes de todas as Escolas de Enologia do Brasil, participantes do evento;

6.3 Serão utilizadas as fichas de degustação padrão utilizadas pela ABE;

6.4 Das 12 garrafas inscritas, duas serão utilizadas na degustação e a escolha e distribuição dos degustadores será determinada pelos organizadores do evento, contudo, haverá a necessidade de representatividade de todas as Escolas de Enologia do Brasil participantes, de forma igualitária.

6.5 As outras 10 garrafas, referentes às amostras inscritas para a 1ª Seleção de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil - 2019, serão oferecidas ao público geral participante do 2º Encontro de Escolas de Enologia do Brasil, no dia 27 de setembro de 2019, após a divulgação e a premiação simbólica das amostras "mais representativas".

6.6 O painel de degustadores durante a avaliação não poderá ultrapassar o número de 40 pessoas, visto que a quantidade de amostra destinada a este fim não ultrapassa os 1.500 ml;

6.7 Dentre as amostras inscritas e analisadas pelo grupo de avaliadores participantes serão classificados os vinhos de maior nota em cada categoria;

6.8 A classificação dos melhores vinhos será baseada na mediana das notas obtidas pela amostra durante a avaliação e terá como critério de desempate a média simples das notas do mesmo;

6.9 As amostras inscritas em cada uma das categorias serão apresentadas ao público participante do 2º Encontro de Escolas de Enologia do Brasil, no dia 27 de setembro de 2019;

6.10 Após realizadas as análises sensoriais pelo grupo de avaliadores serão recolhidas as fichas de avaliação e, após análise e contagem das pontuações, as amostras serão ranqueadas;

6.11 A seleção das amostras "Mais Representativas" deverá obedecer a ordem decrescente de classificação (da maior para a menor mediana);

6.12 A verificação, a análise das fichas de degustação, a contagem dos pontos e a organização das amostras "Mais Representativas" em ordem decrescente de classificação será realizada por uma Comissão Julgadora;

6.13 A Comissão Julgadora da 1ª Seleção de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil - Safras 2018 e 2019 será composta por um representante de cada uma das Escolas de Enologia participantes do Evento, preferencialmente pelos Coordenadores dos Cursos;

6.14 As três amostras "Mais Representativas" de cada categoria serão reconhecidas e premiadas simbolicamente com um troféu alusivo à 1ª Seleção de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil - 2019;

6.15 Se uma das amostras selecionadas entre as "Mais

representativas" não cumprir com o item 4.3 deste regulamento será desconsiderada e a mesma não poderá ser premiada;

6.16 A seleção, a classificação e a premiação dos vinhos e/ou sucos "Mais Representativos" em cada Edição dos Encontros de Escolas de Enologia do Brasil se dá, única e exclusivamente, como forma de incentivo aos discentes de cada uma das Escolas de Enologia do Brasil;

6.17 A premiação, em hipótese alguma, servirá como demérito ao trabalho realizado pelos demais discentes e docentes das Escolas de Enologia do Brasil;

6.18 Ser reconhecido como um dos vinhos e/ou sucos "Mais Representativos" preconiza o trabalho conjunto entre discentes e docentes das disciplinas voltadas à Enologia visando à excelência do Ensino institucional;

6.19 Para oferecer a degustação das amostras inscritas será reservado um espaço, destinado à cada uma das sedes das Escolas de Enologia do Brasil, em que deverão estar presentes os representantes das Instituições para servir o vinho/suco e poder prestar esclarecimentos sobre os processos de elaboração e divulgação da Instituição participante.

7. CATEGORIA DOS VINHOS

Os vinhos deverão ser inscritos dentro das seguintes categorias:

7.1 CATEGORIA I - BRANCOS FINOS SECOS NÃO AROMÁTICOS

Elaborados a partir de variedade branca vinífera ou resistentes não aromáticas, segundo grupo:

- A** Vinhos de variedade **Chardonnay**;
- B** Vinhos de outras variedades brancas não aromáticas;
- C** Vinhos de variedades brancas resistentes.

7.2 CATEGORIA II - BRANCOS FINOS SECOS AROMÁTICOS

Elaborados a partir de variedades brancas viníferas ou resistentes aromáticas, segundo grupo:

- A** Vinhos de variedades **Moscatéis**;
- B** Vinhos de outras variedades viníferas aromáticas;
- C** Vinhos de variedades brancas resistentes aromáticas.

7.3 CATEGORIA III - TINTOS FINOS SECOS

Elaborados a partir de variedades tintas viníferas ou resistentes, segundo o grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedade tinta vinífera;
- B** Vinhos de qualquer variedade tinta resistente.

7.4 CATEGORIA IV - TINTOS FINOS SECOS JOVENS

Elaborados a partir de qualquer variedade tinta vinífera ou resistente, **devendo ter um Índice de Polifenóis Total máximo de 50**, segundo o grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedade tinta vinífera;
- B** Vinhos de qualquer variedade tinta resistente.

7.5 CATEGORIA V - VINHO BASE PARA ESPUMANTE

Elaborados a partir de qualquer variedade vinífera, **sendo permitido o corte de variedades diferentes**, segundo o grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedade vinífera;
- B** Vinhos de qualquer variedade resistente.

7.6 CATEGORIA VI - VINHOS ESPUMANTES FINOS

Elaborados a partir de variedades viníferas, segundo grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedade vinífera, **sendo permitido o corte entre variedades viníferas, com no máximo 1 (um) ano de contato sobre as borras;**
- B** Vinhos de qualquer variedade resistente, **sendo permitido o corte entre variedades resistentes, com no máximo 1 (um) ano de contato sobre as borras;**
- C** Vinhos de variedades **Moscátéis.**

7.7 CATEGORIA VII - BRANCOS SECOS DE MESA

Elaborados a partir de variedades americanas e/ou híbridas brancas, segundo o grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedades americanas;
- B** Vinhos de qualquer variedades híbridas;

7.8 CATEGORIA VIII - TINTOS SECOS DE MESA

Elaborados a partir de variedades americanas e/ou híbridas tintas, segundo o grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedades americanas;
- B** Vinhos de qualquer variedades híbridas;

7.8 CATEGORIA VIII - TINTOS SECOS DE MESA

Elaborados a partir de variedades americanas e/ou híbridas tintas, segundo o grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedades americanas;
- B** Vinhos de qualquer variedades híbridas;

7.9 CATEGORIA IX - VINHOS ESPUMANTES DE MESA

Elaborados a partir de variedades americanas e/ou híbridas, **sendo permitido o corte de variedades diferentes**, segundo o grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedades americanas;
- B** Vinhos de qualquer variedades híbridas;

7.10 CATEGORIA X - SUCOS DE UVA INTEGRAL/ARTESANAL BRANCO

Elaborados a partir de variedades americanas e/ou híbridas brancas, **sendo permitido o corte de variedades diferentes**, segundo o grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedades americanas;
- B** Vinhos de qualquer variedades híbridas;

7.11 CATEGORIA XI - SUCOS DE UVA INTEGRAL/ARTESANAL TINTO

Elaborados a partir de variedades americanas e/ou híbridas tintas, **sendo permitido o corte de variedades diferentes**, segundo o grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedades americanas;
- B** Vinhos de qualquer variedades híbridas;

7.12 CATEGORIA XII - VINHOS FORTIFICADOS/LICOROSOS

Elaborados a partir de qualquer variedade vinífera, **sendo permitido o corte de variedades diferentes**, segundo o grupo:

- A** Vinhos de qualquer variedade vinífera;
- B** Vinhos de qualquer variedade resistente.

8. DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

8.1 Os vinhos e/ou sucos “Mais Representativos” da 1ª Seleção Nacional de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil - Safras 2018/19 serão divulgados, juntamente com os respectivos nomes das Escolas de Enologia em que os alunos elaboraram;

8.2 A divulgação e a premiação dos vinhos e/ou sucos selecionados como os “Mais Representativos” da 1ª Seleção Nacional de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil - Safras 2018/19 será realizada no dia 27 de setembro de 2019, durante o encerramento do Segundo Encontro de Escolas de Enologia do Brasil;

8.3 A 1ª Seleção de Vinhos e Sucos das Escolas de Enologia do Brasil não se caracteriza por uma análise de vinhos e/ou sucos comerciais e, por este motivo, tem um caráter inteiramente didático e de divulgação do trabalho realizado pelas Escolas de Enologia do Brasil.

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

9.1 Qualquer questão que venha a surgir e que não conste neste Regulamento será analisada pela coordenação do 2º Encontro de Escolas de Enologia do Brasil. As decisões tomadas serão soberanas e definitivas.

9.2 Tanto a inscrição quanto a participação das amostras enviadas pelas Escolas de Enologia participantes da 1ª Seleção de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil - Safras 2018/19, estarão condicionadas à concordância do presente Regulamento.

Prof. Dr. Leonardo Cury

Presidente da 1ª Seleção de Vinhos das Escolas de Enologia do Brasil

Coordenador do 2º Encontro de Escolas de Enologia do Brasil

VARIEDADES PARA A AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS E SUCOS DAS ESCOLAS DE ENOLOGIA DO BRASIL SAFRAS 2018/19

CATEGORIA I - BRANCOS FINOS SECOS NÃO AROMÁTICOS
CATEGORIA V - VINHO BASE PARA ESPUMANTE
CATEGORIA VI - VINHOS ESPUMANTES FINOS
CATEGORIA XII - VINHOS FORTIFICADOS/LICOROSOS

GRUPO A		GRUPO B		GRUPO C	
Código	Variedade	Código	Variedade	Código	Variedade
1001	Chardonnay	2001	Chenin Blanc	3001	Bianca
		2002	Peverella	3002	Bronner
		2003	Pinot Gris	3003	Calardis Blanc
		2004	Prosecco	3004	Felicia
		2005	Riesling Itálico	3005	Helios
		2006	Riesling Renano	3006	Johanitter
		2007	Semillon	3007	Sauvignier Gris
		2008	Trebbiano	3008	Solaris
		2009	Vignoner	3009	Outras Variedades
		2010	Outras Variedades		

CATEGORIA II - BRANCOS FINOS SECOS AROMÁTICOS
 CATEGORIA VI - VINHOS ESPUMANTES FINOS
 CATEGORIA XII - VINHOS FORTIFICADOS/LICOROSOS

GRUPO A		GRUPO B		GRUPO C	
Código	Variedade	Código	Variedade	Código	Variedade
1101	Moscatele Nazareno	2101	Gewürztraminer	3001	Aromera
1102	Moscatele Branco	2102	Malvasia Amarela	3002	Fleurtaí
1103	Moscatele de Alexandria	2103	Malvasia Branca	3003	Muscaris
1104	Moscato de Canali	2104	Malvasia Chianti	3004	Poloskey Muskotaly
1105	Moscato Giallo	2105	Malvasia de Candia	3005	Sauvignon Kretos
1106	Itália (Pirovano)	2106	Malvasia Istriana	3006	Sauvignon Nepis
1107	Outros Moscatos	2107	Malvasia Verde	3007	Sauvignon Rytos
		2108	Sauvignon Blanc	3008	Soreli
		2109	Outras Variedades	3009	Outras Variedades

CATEGORIA III - TINTOS FINOS SECOS
 CATEGORIA IV - TINTOS FINOS SECOS JOVENS
 CATEGORIA XII - VINHOS FORTIFICADOS/LICOROSOS

GRUPO A		GRUPO B	
Código	Variedade	Código	Variedade
1201	Alfrocheiro	2201	Baron
1202	Ancellotta	2202	Cabernet Cortis
1203	Arinamoá	2203	Cabernet Eidos
1204	Barbera (Piemont)	2204	Cabernet Volos
1205	Cabernet Franc	2205	Calandro
1206	Cabernet Sauvignon	2206	Julius
1207	Carmenère	2207	Merlot Kanthus
1208	Egiodola	2208	Merlot Khorus
1209	Gamay Beaujolais	2209	Monarch
1210	Gamay Saint	2210	Prior
1211	Malbec	2211	Regent
1212	Marselan	2212	Outras Variedades
1213	Merlot		
1214	Montepulciano		
1215	Petit Syrah		
1216	Pinot Noir		
1217	Pinotage		
1218	Refosco		
1219	Ruby Cabernet		
1220	Sangiovese		
1221	Syrah		
1222	Tannat		
1223	Tempranillo		
1224	Teroldego		
1225	Touriga Nacional		
1226	Touriga Francesa		
1227	Outras Variedades		

CATEGORIA VII – BRANCOS SECOS DE MESA
 CATEGORIA IX – VINHOS ESPUMANTES DE MESA
 CATEGORIA X - SUCOS DE UVA INTEGRAL BRANCOS

GRUPO A		GRUPO B	
Código	Variedade	Código	Variedade
1301	Goeth	2301	Baron
1302	Niágara Branca	2302	Cabernet Cortis
1303	Seyve-Villard	2303	Cabernet Eidos
1304	Barbera (Piemont)		

CATEGORIA VIII – TINTOS SECOS DE MESA
 CATEGORIA IX – VINHOS ESPUMANTES DE MESA
 CATEGORIA XI - SUCOS DE UVA INTEGRAL TINTOS

GRUPO A		GRUPO B	
Código	Variedade	Código	Variedade
1301	Bordó	2301	BRS Carmem
1302	Concord	2302	BRS Cora
1303	Concord Clone 30	2303	BRS Magna
1304	Courdec 13	2304	BRS Margot
1305	Herbemont	2305	BRS Rúbea
1306	Isabel	2306	BRS Violeta
1307	Isabel Precoce	2307	Outras Variedades
1308	Jacquez		
1309	Niágara Rosada		
1310	Seibel		
1311	Outras Variedades		



Ficha de Inscrição de Amostras de Vinhos e Sucos

1ª Seleção de Vinhos e Sucos das Escolas de Enologia do Brasil Safra 2018/19

Instituição:

Análises físico-químicas

Número da Amostra	Categoria	Grupo	Variedade	Código	pH	Acidez Titulável (meq L ⁻¹)	Acidez Volátil (g L ⁻¹)	Açúcar Residual (g L ⁻¹)	IPT
1									
2									
3									
4									
5									

Professor Responsável:

Nome

Assinatura