

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS-BRASIL

Regulamento da Prova do Concurso da ABS-Brasil

INSCRIÇÕES

1.1. As inscrições deverão ser feitas no site da ABS-Brasil, devendo a documentação ser enviada para a secretaria da ABS-Brasil, pelo e-mail contato@abs-brasil.com.

1.2. Só serão admitidas inscrições dos profissionais que se enquadrarem nos seguintes requisitos:

1.2.1. Que tenham idade superior a 18 anos;

1.2.2. Que estejam exercendo ou que tenham exercido atividade profissional conforme dispõe a Lei de Regulamentação do Exercício da Profissão de Sommelier 12.467 de 26/08/2011, pelo período mínimo de 01 (um) ano, devidamente comprovada por documentos legais.

1.3. Fica vedada a inscrição de candidatos que já tenham sido campeões de Concursos Brasileiros anteriores.

PROVAS DO CONCURSO

O Concurso da ABS-BR englobará três provas: prova escrita, prova de degustação às cegas e prova de serviço, de acordo com o que se segue:

2.1. PROVA ESCRITA

2.1.1. A prova escrita será aplicada no local onde for realizada o Concurso, devendo ser preparada pela Comissão Didática da ABS-Brasil. Somente os 03 candidatos que obtiverem as maiores notas na Prova Escrita, estarão qualificados para se submeter à Prova de Degustação e Serviço.

2.1.2. A duração da prova será de uma hora e trinta minutos.

2.1.3. O candidato que se atrasar para a prova, somente será autorizado a fazê-la se nenhum candidato tiver terminado a prova e se retirado da sala.

2.1.4. A prova é individual e sem consulta.

2.1.5. A questão que apresentar rasuras ou dúvidas em relação à clareza da resposta poderá ser anulada, a critério da Comissão Didática.

2.1.6. Não haverá possibilidade de recurso à nota da prova escrita.

2.1.7. A prova escrita será constituída de questões de múltipla escolha com 5 alternativas.

2.1.8. O programa teórico exigido segue abaixo:

História do vinho varietais e cortes

Técnicas de degustação

Viticultura

Uvas viníferas

Vinificação brancos, rosés e tintos 1

Técnicas Especiais de Vinificação - Vinhos doces

Técnicas Especiais - Vinhos do Porto, da Madeira e fortificados

Vinho e Saúde: Fatores na decisão de compra

Adegas, rolhas, garrafas e rótulos

Terroir: conceito e influência no vinho

Ações do amadurecimento e do envelhecimento

Uso de madeira na produção de vinhos e barricas

Química do vinho

Espumantes do mundo

Champagne - Técnicas de degustação, vinificação e terroir

Jerez: Uvas e técnicas de vinificação

Noções Básicas de Serviço do Vinho

Estilos de vinhos

Noções básicas em enogastronomia

Degustação de alimentos

Harmonizações clássicas em enogastronomia

Métodos de harmonização em enogastronomia

Influência da técnica de preparo na harmonização

Etapas de uma compatibilização

Arquitetura da refeição

Avaliação objetiva de enogastronomia

Austrália

África do Sul

Nova Zelândia

França - Origens, História, Classificação e Evolução do Sistema AOC, Estatísticas

França - Vale do Loire

França - Alsácia

França - Borgonha - História, Classificação, Chablis, Côte Chalonnaise, Macon e Beaujolais

França - Borgonha - Côte des Nuits e Côte de Beaune

França - Bordeaux I - História, Legislação, Uvas e Margem E (Médoc, Haut Médoc, Graves e Sauternes)

França - Bordeaux II - Margem D (Côtes, Fronsac, Canon-Fronsac, Pomerol, Lalande de Pomerol, St Emilion e satélites)

França - Rhône

França - Provence, Jura, Savoie e Córsega

França - Sudoeste da França

França - Languedoc-Roussillon

Argentina

Uruguai, Bolívia e Peru

Alemanha

Estados Unidos, México e Canadá

Espanha I (História, Estatística, principais uvas, classificação dos vinhos - Galícia)

Espanha II (Rioja, Navarra, Somontano, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena)

Espanha III (Castilla Y León - Ribera del Duero, Toro, Rueda e outras DOS)

Espanha IV (Catalunha - Priorato, Penedés, MontSant e outras DOs, Levante - Murcia - Valência)

Espanha V (La Mancha, Andaluzia)

Brasil - Conceitos gerais e Legislação

Brasil - Santa Catarina, São Paulo e outras regiões produtoras

Brasil - Rio Grande do Sul

Portugal I - Lisboa, Tejo, Vinho Verde, Setúbal

Portugal II - Dão, Lefões, Bairrada, Távora-Varosa, Beira interior

Portugal III - Alentejo, Douro, Trás-Os-Montes, Algarve

Chile I - História, Vitivinicultura, Perfis Geográficos, Zonificação, Atacama, Elqui, Limari, Aconcágua, Casablanca, San Antonio

Chile II Maipo Rapel, Curicó, Maule Itata, Bío-Bío, Malleco, Osorno

Itália I (Piemonte)

Itália II (Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli, Venezia Giulia, Abruzzo, Marche, Lazio, Molise)

Itália III (Veneto, Emília Romana, Abruzzo, Marche, Lazio, Molise)

Itália IV (Toscana, Úmbria)

Itália V (Campania, Puglia, Basilicata, Calábria, Sicília, Sardegnas)

Turquia, Síria, Líbano, Palestina, Israel

Áustria e Hungria

Grécia, Luxemburgo, Reino Unido, Servia, Montenegro, Kosovo, Macedônia, Moldávia, Geórgia, Ucrânia, China, Índia, Japão, Marrocos, Tunísia, Argélia

Suíça, Romênia, Bulgária, República Checa, Eslováquia, Eslovênia, Croácia

Organização de uma carta de vinhos

Conhaques e brandies

Serviço Vinho / Cristais e Taças - Mise en place

Sakes

Sommelier na Importadora

Águas

Serviço Vinho / Abertura de Espumante

Coquetelaria

Queijos

Cafés

Serviço Vinho / Abertura de Garrafas

Cervejas

Cachaças

Pães

Serviço Vinho / Decantação

Chocolates

Serviço Vinho / Aeração

Vinagres

Whiskys

Chás

Azeites

Destilados

Charutos

Para cada um dos países e regiões, além dos aspectos inerentes ao vinho, devem-se incluir conhecimentos e conceitos relacionados à sua gastronomia e turismo que possam auxiliar no melhor entendimento dos “terroirs” e de uma compatibilização mais adequada.

2.2. PROVA DE DEGUSTAÇÃO E DE SERVIÇO

2.2.1. Os candidatos selecionados pela Prova Escrita do Concurso serão colocados numa sala, sem qualquer meio de comunicação com o exterior, devendo os telefones celulares serem entregues a um membro da Comissão Didática.

2.2.2. A Comissão Didática procederá, na presença de todos os candidatos, ao sorteio que indicará a ordem de apresentação para a prova de degustação e de serviço.

2.2.3. A prova de degustação e de serviço, realizada diante do Júri de Concurso, constará de duas etapas:

2.2.3.1. Prova de degustação técnica às cegas de 05 (cinco) líquidos, selecionados previamente pela Comissão Didática e que terá a ponderação 3 (três) para a composição da nota final do Concurso;

2.2.3.2. Prova de serviço, em que será simulado o serviço de um restaurante e que terá a ponderação 6 (seis) para a nota final do Concurso. Durante a prova de serviço serão efetuadas pelos convivas três perguntas ao candidato. Será ainda apresentada ao candidato uma Carta de Vinhos que apresentará até 10 (dez) incorreções a serem identificadas e, se for o caso, corrigidas. A Prova da Carta terá a ponderação 1 (um) para apuração da nota final (0,1 para cada resposta certa).

2.2.4. O candidato disporá de 30 (trinta) minutos para a realização da degustação técnica e da prova de serviço.

2.2.5. Decorridos trinta minutos, o Presidente do Júri encerrará a participação do candidato que receberá a pontuação apenas até aquele momento.

2.2.6. A partir de 15 minutos, um dos membros do Júri alertará o candidato, a cada cinco minutos, do tempo ainda disponível para conclusão de sua participação.

2.2.7. Durante a realização da prova de degustação e de serviço a plateia deverá permanecer em silêncio.

2.2.8. A prova de serviço deverá obedecer a seguinte sistemática:

será colocada uma mesa em frente ao júri;

os convivas estarão sentados à mesa e o concorrente deverá montar a mesa, apresentar o menu, aguardar a pedida da comida pelos convivas e recomendar as bebidas mais indicadas para cada prato escolhido; explicando ao Júri do Concurso as razões de sua escolha, justificando-a tecnicamente à luz dos preceitos de enogastronomia da ABS e da ASI;

o concorrente deverá fazer o serviço dos vinhos tendo em conta os preceitos que devem ser seguidos para cada tipo de vinho, incluindo a escolha adequada das taças, antes e depois de os abrir;

necessariamente deverá ser aberto um espumante, aberto e decantado um vinho tinto, e poderá ser solicitada a realização de um cocktail clássico (ver lista abaixo), de acordo com as normas da ABS-Brasil;

durante o serviço deverão ser respondidas as perguntas feitas pelos convivas.

APURAÇÃO DAS NOTAS

3.1. Após o término da apresentação do último candidato, os jurados se reunirão para apurar o resultado da Prova do Concurso:

será apurada a nota da prova de degustação

será apurada a nota da prova de serviço

serão avaliadas as respostas às perguntas dos convivas

3.2. O vencedor será o candidato que obtiver a melhor nota, medida pela média ponderada das notas das provas realizadas pelo candidato à Concurso.

CORPO DE JURADOS

4.1. O júri será de total responsabilidade da Associação Brasileira de Sommelier regional organizadora do Concurso em conjunto com a Comissão Didática e Comitê Diretor da ABS-Brasil.

4.1.1. Os jurados devem fazer parte da Diretoria da ABS-Brasil, da ABS Regional ou de suas sub-sedes, devendo ter comprovada experiência no julgamento de concursos organizados pela ABS-Brasil e suas Regionais.

DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1. O valor da taxa de inscrição será estipulado pela ABS Regional com jurisdição no local do Concurso, respeitadas as peculiaridades regionais e as despesas necessárias para a realização da prova.

5.2. As taxas de inscrição deverão ser revertidas igualmente para a ABS regional e a ABS-Brasil.

5.3. As justificativas, inclusive médicas, para eventuais ausências de candidatos previamente inscritos, serão recebidas e julgadas pela Diretoria da ABS-Brasil, visando futuras inscrições, mas não implicará em devolução da taxa já efetuada.

Lista de cocktails clássicos

MOSCOW MULE

50 ml de vodka e top-up com ginger beer

Técnica de Preparo: montado

Tipo de Copo: copo longo

Guarnição: fatia de limão Tahiti

DRY MARTINI

60 ml de gim 15 ml de vermute dry

Técnica de Preparo: mexido

Tipo de Copo: taça martini

Guarnição: azeitona e/ ou twist de limão siciliano

WHITE LADY

50 ml gim,15 ml triple sec, 15 ml limão siciliano e 15 ml clara de ovo

Técnica de Preparo: batido

Tipo de Copo; taça martini

Guarnição: twist de limão siciliano

NEGRONI

30 ml de gim, 30 ml vermute aperitivo e 30 ml vermute rosso

Técnica de Preparo: montado

Tipo de Copo: copo rocks

Guarnição: twist de laranja bahia

PALOMA

50 ml de tequila, 30 ml de grapefruit, 20 ml de limão tahiti,15 ml de xarope de açúcar, 1 drop de orange bitter e top-up com club soda

Técnica de Preparo: montado

Tipo de Copo: copo longo

Guarnição: fatia de grapefruit

MARGARITA

50 ml de tequila, 30 ml de triple sec e 30 ml de limão tahiti

Técnica de Preparo: batido

Tipo de Copo: taça martini

Guarnição: twist de limão

TEQUILA SUNRISE

50 ml de tequila com suco de laranja bahia e um dash de grenadine

Técnica de Preparo: montado

Tipo de Copo: copo longo

Guarnição: fatia de laranja

BLOODY MARY

50 ml de vodka, 80 ml de suco de tomate, 20 ml de suco de limão tahiti, 03 drops de tabasco, 06 drops de molho ingles, 1 pitada de sal e 1 pitada de mix de pimentas

Técnica de Preparo: mexido

Tipo de Copo: copo rocks

Guarnição: salsão e talo de aipo

BLOODY MARIA

50 ml de tequila, 100 ml de suco de tomate, 30 ml de suco de limão tahiti, 03 drops de tabasco, 6 drops de molho inglês, 1 pitada de sal, 1 pitada de mix de pimentas

Técnica de Preparo: mexido

Tipo de Copo: copo longo

Guarnição: fatia de limão siciliano ou tahiti e tomates cereja

DAIQUIRI

50 ml de rum, 30 ml de limão tahiti e 20 ml xarope de açúcar

Técnica de Preparo: batido

Tipo de Copo: taça martini

Guarnição: twist de limão tahiti

MOJITO

50 ml de rum, 30 ml de limão tahiti, 15 ml xarope de açúcar, folhas de hortelã e top-up com club soda

Técnica de Preparo: montado

Tipo de Copo: copo longo

Guarnição: ramo de hortelã e fatia de limão tahiti

DARK STORM

50 ml de rum e top-up com ginger beer

Técnica de Preparo: montado

Tipo de Copo: copo longo

Guarnição: fatia de limão Tahiti

ROB ROY

60 ml de Whisky, 30 ml vermute rosso, 3 drops de angustura bitter

Técnica de Preparo: mexido

Tipo de Copo: taça martini

Guarnição: cereja e/ou twist de laranja bahia

BLOOD AND SAND

30 ml de Whisky, 30 ml de licor de cereja, 30 ml de vermute rosso, 30 ml de suco de laranja bahia

Técnica de Preparo: batido

Tipo de Copo: taça coupe

Guarnição: twist de laranja bahia

HORSE'S NECK

50 ml de whisky e top-up com com ginger ale

Técnica de Preparo: montado

Tipo de Copo: copo longo

Guarnição: fatia de limão siciliano

RUSTY NAIL

60 ml de whisky e 15 ml licor de whisky, mel e ervas

Técnica de Preparo: montado

Tipo de Copo: copo rocks

Guarnição: twist de limão siciliano

MANHANTTAN

60 ml de Whiskey, 30 ml de vermute rosso, 3 drops de angustura bitter

Técnica de Preparo: mexido

Tipo de Copo: taça martini

Guarnição: cereja e/ou twist de laranja bahia

BOULEVARDIER

45 ml de Whiskey, 30ml vermute aperitivo e 30ml vermute rosso

Técnica de Preparo: mexido

Tipo de Copo: taça coupe

Guarnição: twist de limão siciliano

OLD FASHIONED

60 ml de Whiskey, 01 torrão de açúcar, 3 drops de angustura bitter

Técnica de Preparo: mexido

Tipo de Copo: copo rocks

Guarnição: twist de limão siciliano

MINT JULEP

60 ml de Whiskey, 5 ml xarope de açúcar e 0-12 folhas de hortelã

Técnica de Preparo: montado

Tipo de Copo: copo julep

Guarnição: ramo de hortelã