

## **REGULAMENTO DO CONCURSO MELHOR SOMMELIER DO ANO - 2026 PROMOVIDO PELA RIO WINE & FOOD FESTIVAL 2026, EM PARCERIA COM ABS Rio**

### **1. INSCRIÇÕES**

- 1.1. As inscrições deverão ser feitas no site da ABS-RJ, devendo a documentação ser disponibilizada pelo link fornecido.
- 1.2. O valor da taxa de inscrição será de R\$ 40,00.
- 1.3. Só serão admitidas inscrições dos profissionais que se enquadrarem nos seguintes requisitos:
  - 1.3.1. Que tenham idade superior a 18 anos;
  - 1.3.2. 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.
  - 1.3.3. Fica vedada a inscrição do candidato que tiver sido campeão por 2 (duas) vezes consecutivas nas edições passadas deste concurso.

### **2. PROVAS DO CONCURSO**

O Concurso englobará DUAS PROVAS:

- a) prova teórica escrita e
- b) prova de degustação (às cegas) e serviço, de acordo com o que se segue:

#### **2.1. PROVA ESCRITA**

- 2.1.1. A prova escrita será aplicada pela ABS-RJ. Somente os 03 (três) 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 escrita 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, e deverá terminar no prazo originalmente previsto.
- 2.1.4. A prova é individual e sem consulta. O candidato que realizar consultas será desclassificado do concurso.
- 2.1.5. A questão que apresentar rasuras, dúvidas ou duplicidade em relação à resposta será anulada.
- 2.1.6. Não haverá possibilidade de recurso à nota da prova escrita.
- 2.1.7. A prova escrita será constituída de 50 (cinquenta) questões de múltipla escolha com 5 alternativas, contendo apenas uma alternativa correta.
- 2.1.8. O programa teórico exigido segue abaixo:
  - ✓ História do vinho
  - ✓ Variedades de uvas
  - ✓ Técnicas de degustação
  - ✓ Viticultura
  - ✓ Uvas viníferas
  - ✓ Vinificação brancos, rosés e tintos
  - ✓ Vinhos doces
  - ✓ Vinhos fortificados: Madeira, Porto, Jerez, Marsala, Vin Doux Naturel, Moscatel de

Setúbal.

- ✓ Organização de adegas
- ✓ Fechamento: rolhas
- ✓ Tipos de garrafas
- ✓ Leitura de rótulos
- ✓ Terroir: conceito e influência no vinho
- ✓ Ações do amadurecimento e do envelhecimento
- ✓ Uso de madeira na produção de vinhos
- ✓ Tipos de barricas
- ✓ Química do vinho
- ✓ Champagne
- ✓ Outros espumantes do mundo: Cremant, Franciacorta, Trentodoc, Cava, Prosecco, Lambrusco, Espumante brasileiro.
- ✓ Serviço do Vinho conforme diretrizes ASI
- ✓ Estilos de vinhos
- ✓ Noções básicas em enogastronomia
- ✓ Degustação de alimentos
- ✓ Harmonizações clássicas em enogastronomia
- ✓ Métodos de harmonização em enogastronomia
- ✓ Países: para os países abaixo, considerar aspectos como clima, solo, corpos d'água, cidades importantes, relevo, história, gastronomia, harmonizações clássicas, uvas:

EUROPA OCIDENTAL:

Alemanha,

Áustria,

Espanha,

França,

Grécia.

Hungria,

Itália,

Portugal,

Reino Unido,

Suíça,

LESTE EUROPEU:

Geórgia,

República Checa,

Romênia,

Bulgária

LEVANTE:

Israel,

Líbano,

ASIA e OCEANIA E AFRICA:

África do Sul

Austrália,

Nova Zelândia,

AMÉRICAS:

Argentina,  
Brasil,  
Canadá  
Chile,  
Estados Unidos,  
Uruguai.

- ✓ Organização de uma carta de vinhos
- ✓ Conhaques
- ✓ Brandies
- ✓ Serviço Vinho / Cristais e Taças - Mise en place
- ✓ Sakes
- ✓ Chás especiais (Cammelia Sinensis): principais países produtores, tipos de chá, modos de preparação, cerimônias, utensílios.
- ✓ Águas minerais
- ✓ Harmonização de vinhos e queijos.
- ✓ Cafés: tipos, estilos, preparações.
- ✓ Cervejas: escolas cervejeiras, estilos, harmonizações.
- ✓ Cachaças
- ✓ Whiskys, single malts e bourbons: regiões produtoras, estilos, matérias-primas, harmonizações.
- ✓ Destilados do mundo: Aquavit, Arak, Pisco
- ✓ Tequila e Mescal
- ✓ Vodka
- ✓ Gin
- ✓ Rum
- ✓ Charutos
- ✓ Coquetéis IBA – Unforgetables e Contemporary.

Para cada um dos países, além dos aspectos inerentes ao vinho, pode-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.

2.1.9. A prova escrita será corrigida pela Comissão do Concurso e a lista com os nomes de 3 (três) classificados para a próxima etapa terá divulgação ampla até o dia 21 de maio de 2026. As notas individuais dos candidatos não serão públicas.

2.1.9.1 A Comissão do Concurso será definida pelo Comitê Didático da ABS-RJ e será composta por 3 membros.

2.1.10. Somente os 03 (três) candidatos que obtiverem as maiores notas na Prova Teórica Escrita estarão qualificados para a Prova de Degustação e Serviço, conforme cláusula anterior. Em caso de candidatos atingirem a mesma pontuação na prova, será usado como critério de desempate o acerto de determinadas questões da Prova Teórica Escrita

## 2.2. PROVA DE DEGUSTAÇÃO E DE SERVIÇO

2.2.1. Os candidatos selecionados pela Prova Teórica Escrita do Concurso deverão comparecer para a Prova de Degustação e de Serviço na data e local indicados com antecedência mínima de 30 minutos para o briefing dos participantes.

2.2.2. Os candidatos selecionados pela Prova Escrita do Concurso serão colocados numa sala, sem qualquer meio de comunicação com o exterior, para que possa esperar a sua vez na prova de degustação e serviço, devendo os telefones celulares serem entregues a um membro da ABS-RJ.

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

2.2.4. A prova de degustação e de serviço, realizada diante do Júri de Concurso, constará de três etapas, com duração total de 30 (trinta) minutos.

2.2.5. As fichas para marcação das notas dos jurados serão elaboradas pela Comissão do Concurso.

2.2.5.1. PRIMEIRA ETAPA: Degustação técnica às cegas, com ponderação total de 03 (três) para a composição da nota final do Concurso:

a) Análise organoléptica de 02 (dois) vinhos (um branco e um tinto), selecionados previamente pela Comissão do Concurso, com ponderação 2 (dois) para a composição da nota final do Concurso. Serão designados 3 (três) jurados.

2.2.5.2. SEGUNDA ETAPA: 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. Serão designados 5 (cinco) jurados.

2.2.5.2.1 A prova obedecerá a seguinte sistemática:

a) o júri estará sentado em uma mesa simulando um restaurante;

b) o candidato deverá executar os seguintes passos:

- Montagem da mesa;
- Recepção aos convivas e apresentação do menu;
- Recomendação de bebidas aos diferentes pratos, com justificativa das escolhas;
- Resposta aos questionamentos dos jurados que participam da simulação;
- Preparo e serviço dos vinhos.

c) o candidato 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. Observando as regras ABS e ASI.

d) necessariamente deverá ser realizado o serviço de:

- Abertura de um espumante;
- Abertura e decantação ou aeração de um vinho tinto;

2.2.5.3. TERCEIRA ETAPA: Avaliação de conhecimento dos candidatos, a respeito de harmonização de um menu com vinhos com ponderação 1 (um) para a composição da nota final do Concurso.

2.2.6. Decorridos 20 minutos, o Presidente do Júri encerrará a participação do candidato.

2.2.7. Ao final de cada etapa da prova de degustação e de serviço, o candidato terá no máximo 2 (dois) minutos para chegar à mesa de realização da próxima etapa, esse tempo não será descontado do tempo total da prova.

2.2.8. A partir de 30 minutos, um dos membros do Júri alertará o candidato, a cada cinco minutos, do tempo ainda disponível para conclusão de sua participação.

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

### 3. APURAÇÃO DAS NOTAS

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

3.2. O vencedor será o candidato que obtiver a melhor nota na prova de degustação e serviço, somadas todas as etapas e também da nota da prova teórica escrita.

3.3 Em caso de empate, o resultado da prova teórica será o critério de desempate. Permanecendo o empate, o critério será o tempo de atuação, comprovado por documentação. Como último critério será adotada a idade do candidato.

### 4. CORPO DE JURADOS

4.1. O Juri do Concurso será composto de 8 indivíduos, selecionado pelo Presidente da ABS-RJ juntamente com a Comissão do Concurso.

4.2. Os jurados devem fazer parte da Diretoria da ABS-RJ, ou de seu corpo de professores. Excepcionalmente, poderão ser convidados especialistas da área de bebidas e de gastronomia de renome nacional e internacional que atuem em áreas relacionadas ao vinho.

### 5. DISPOSIÇÕES FINAIS

a. O valor da taxa de inscrição será de R\$ 40,00

b. Eventuais ausências de candidatos previamente inscritos, mesmo com justificativas médicas não implicará em devolução da taxa de inscrição já efetuada