



REGULAMENTO DO CONCURSO

O concurso “O Melhor Sommelier Vinhos do Alentejo no Brasil” tem como objetivos promover os sommeliers brasileiros e formá-los sobre as especificidades da região vitivinícola portuguesa do Alentejo, contribuindo para a valorização da profissão.

Inclui uma componente teórica (treinamento), uma componente prática (degustação de vinhos) e a componente de avaliação (uma prova escrita/semi-final, que premiará os finalistas com uma viagem ao Alentejo, Portugal, onde decorrerá uma prova prática/final, para eleição de “O Melhor Sommelier Vinhos do Alentejo no Brasil”).

Será sempre realizado pela CVRA - Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, sendo as premissas observadas e estabelecidas por esta associação.

1. INSCRIÇÕES

1.1. As inscrições deverão ser feitas **online**, em <http://cadastro.vinhosdoalentejo.pt>, sendo obrigatório o preenchimento de todos os campos deste formulário de cadastro.

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 tenham atividade profissional ligada ao serviço do vinho em restaurante ou loja, comprovada por Carteira Profissional, Contrato Social ou quaisquer outros meios idôneos;

1.2.3. As inscrições de profissionais exercendo atividades em importadoras de vinhos serão limitadas a uma inscrição por importadora para o total das ações.

1.3. Serão ainda admitidas inscrições de estudantes de escolas de hotelaria e de cursos de sommelier;

1.4. O número de inscrições está limitado a 30 concorrentes em cada cidade, sendo os critérios de seleção os seguintes (por ordem de importância):

1.4.1. Será dada prioridade aos profissionais, pelo que os estudantes ocuparão as vagas que não forem ocupada por profissionais;

1.4.2. Ordem de chegada das inscrições.

1.5. A inscrição online, ainda que fique registada com sucesso no final do preenchimento do cadastro online, **será posteriormente sujeita a validação pela organização do concurso, por forma a verificar-se o cumprimento das premissas expostas em regulamento.** A validação final ou anulação de inscrição será comunicada





em tempo útil via email, exigindo-se que nessa altura os inscritos validados confirmem presença até uma semana antes do evento.

2. PROVAS DO CONCURSO

O concurso englobará duas provas: prova escrita para todos os concorrentes e prova prática para os finalistas na visita à região vitivinícola alentejana em Portugal.

2.1. PROVA ESCRITA

- 2.1.1. A prova escrita terá carácter classificatório e seleccionará 2 finalistas por região/cidade onde for realizada;
- 2.1.2. A prova escrita será efetuada em carácter reservado, devendo ser assistida apenas por membros da Comissão Técnica;
- 2.1.3. A duração da prova será de 30 minutos a 1 hora;
- 2.1.4. 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;
- 2.1.5. A prova é individual e sem consulta;
- 2.1.6. A questão que apresentar rasuras ou dúvidas em relação à clareza da resposta poderá ser anulada e considerada errada;
- 2.1.7. Em caso de empate entre um ou mais participantes (mesmo número de respostas corretas), para desempate, será considerada a correção e nível de desenvolvimento das respostas às perguntas abertas;
- 2.1.8. Somente serão aceites reclamações efetuadas imediatamente, não sendo consideradas quaisquer reclamações posteriores;
- 2.1.9. Os dois primeiros classificados, de cada cidade onde se realizar o concurso, concorrerão à segunda etapa do Concurso, que constará de uma prova prática ao longo da visita à região vitivinícola do Alentejo;
- 2.1.10. Serão consideradas as notas de todos os candidatos para a seleção dos dois primeiros colocados.

2.2. PROVA PRÁTICA EM PORTUGAL

- 2.2.1. Os finalistas virão a Portugal no ano de 2022 para uma visita à região vitivinícola, com oportunidade de visitar várias vinícolas e conhecer a região, sua gastronomia, cultura e gentes;





2.2.2. A final do concurso decorrerá no final dessa tour, passando por uma prova prática (simulação de um serviço de vinhos em restaurante) perante um painel de jurados composto por especialistas de vinho e um representante da CVRA, para aferir qual o sommelier com maiores conhecimentos sobre as características da região, as suas cepas (variedades de uvas) e seus vinhos.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1. A prova escrita seleciona os finalistas que passam à 2.ª fase da avaliação;

3.2. A final (2.ª fase de avaliação) decorre em Portugal, durante a visita à região vitivinícola do Alentejo. Nesta fase existirá uma prova prática com o intuito de perceber qual o sommelier mais bem preparado e com maior conhecimento sobre a região;

3.3. Concluído o apuramento, caberá à Direção da CVRA a decisão final sobre os vencedores;

3.4. O vencedor do concurso será proclamado com o “Melhor Sommelier Vinhos do Alentejo no Brasil 2022”;

3.5. Não cabe qualquer recurso à decisão dos jurados.

4. REQUISITOS ADICIONAIS FACE AO CONTEXTO COVID-19

Este evento cumpre com todas as normas de higiene e segurança contra a COVID-19, exigindo prévia inscrição para validação da mesma também para um controlo mais apertado da lotação em sala, assegurando-se o distanciamento mínimo de segurança entre participantes.

Ainda como medida de interesse sanitário de caráter excepcional, o acesso e a permanência no interior do evento exige apresentação prévia de certificado ou comprovante de vacinação contra a COVID-19 .

A vacinação a ser comprovada corresponderá a 1ª dose, a 2ª dose ou a dose única, em razão do cronograma instituído pela Secretaria Municipal de Saúde - SMS, em relação à idade da pessoa.

Serão válidos para fins comprobatórios de vacinação o certificado de vacinas digital, disponível na plataforma do Sistema Único de Saúde - Conecte SUS, ou um comprovante/caderneta/cartão de vacinação em impresso em papel timbrado, emitido no momento da vacinação pelas entidades oficiais.

A não apresentação de um destes documentos invalida o ingresso no evento.

Em sala, os participantes devem permanecer de máscara até à hora da degustação.

