



C O N C U R S O D O
**SUCO DE UVA
BRASILEIRO** | 20
26

**RECONHECIMENTO TÉCNICO
VIRA PRESTÍGIO DE MARCA**

REGULAMENTO



1º CONCURSO DO SUCO DE UVA BRASILEIRO

1. Objetivo

O Concurso do Suco de Uva Brasileiro tem como propósito estimular a excelência, promover a qualidade e valorizar a diversidade dos sucos de uva produzidos no país.

O objetivo principal do Concurso do Suco de Uva Brasileiro é atribuir premiações aos produtos que obtiverem pontuações destacadas na análise sensorial realizada por um grupo qualificado de avaliadores.

Além deste, o concurso também visa incentivar o aprimoramento técnico e tecnológico das empresas produtoras e profissionais; evidenciar produtos que se destacam pela qualidade sensorial; promover a imagem do suco de uva brasileiro e; contribuir para a ampliação do consumo e fortalecimento do setor vitivinícola e agroindustrial.

2. Organização

O concurso será organizado e conduzido pela Associação Brasileira de Enologia – ABE, responsável pela coordenação técnica do evento.

3. Inscrição

A inscrição de amostras está restrita a empresas, produtores e produtos que atendam a legislação brasileira e estejam devidamente registrados no órgão competente, o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

A inscrição deverá ser feita no período de 23 de fevereiro a 13 de março de 2026, mediante o preenchimento de ficha online e pagamento da taxa de inscrição.

Para ter acesso à ficha de inscrição online [*clique aqui*](#)

4. Envio das Amostras

Para cada amostra inscrita, deverá ser entregue o seguinte volume:

- Para embalagens com volume igual ou superior a 750 ml: 02 (duas) unidades;
- Para embalagens com volume inferior a 750 ml: 03 (três) unidades.

As amostras deverão ser entregues na sede da Associação Brasileira de Enologia (Rua Matheus Valduga, 143 - São Bento | Bento Gonçalves | RS), juntamente com a cópia da ficha de inscrição, até o dia 13 de março de 2026. Horário de recebimento das amostras: das 8h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h30min.

5. Taxa de Inscrição

O custo de inscrição é de R\$ 100,00 (cem reais) por produto apresentado.

* A inscrição somente será válida após confirmação do pagamento.

6. Cronograma do Evento

- Inscrições e entrega dos produtos: de 23 fevereiro a 13 de março de 2026.
- Degustação das amostras: de 09 a 10 de abril de 2026.
- Divulgação das premiações: dia 11 de abril de 2026.

7. Categorias

Somente será permitida a participação de sucos de uva que atendam a legislação brasileira, estando legalmente registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e, que se enquadrem nas seguintes categorias e grupos:

CATEGORIAS	GRUPOS
I - Suco de Uva Natural	A - Branco B - Rosé C - Tinto
II - Suco de Uva Integral	A - Branco B - Rosé C - Tinto
III - Suco de Uva Reconstituído	A - Branco B - Rosé C - Tinto
IV - Suco de Uva Gaseificado	A - Branco B - Rosé C - Tinto
V - Suco de Uva Orgânico ou Biodinâmico	A - Branco B - Rosé C - Tinto

Considerando, conforme Legislação Brasileira, as seguintes definições:

- Suco é a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída. Obtida da fruta madura e sã, submetida a tratamentos que assegure a sua apresentação e a sua conservação até o momento do consumo;
- A designação “natural” será privativa do suco sem adição de açúcares e de aditivos;
- A designação “integral” será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural;
- A designação “reconstituído” será utilizada para suco obtido pela adição de água ao suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral;

Este Concurso NÃO prevê a participação de produtos classificados como Suco Adoçado, Néctar de Uva, Bebida ou Refresco de Uva. Ou qualquer outra variação não prevista.

8. Degustação e atribuição de premiações

As amostras serão catalogadas e codificadas pela organização do evento. As degustações serão às cegas – ou seja, o degustador não terá qualquer acesso a identidade do produto.

As degustações serão organizadas respeitando o agrupamento das amostras conforme as categorias e grupos onde foram inscritas.

A degustação irá atribuir pontuação de 0 a 100 pontos, com base em ficha própria, atribuída pela organização do evento.

O grupo de degustadores será constituído por profissionais da enologia e convidados. O resultado da avaliação será determinado exclusivamente a partir da análise sensorial.

Após tabulação dos resultados os produtos serão classificados em ordem crescente de qualidade, com as seguintes distinções:

*Medalha DIAMANTE = Sucos com pontuação acima de 95 pontos

*Medalha PLATINA = Suco com pontuação entre 90 e 95 pontos

*Mérito UVA = Suco com pontuação entre 85 e 89 pontos

9. Resultados

Os resultados serão divulgados pela ABE no dia 12 de abril de 2026. A decisão da comissão avaliadora será soberana e irrecorrível.

As premiações atribuídas poderão ser utilizadas pelos produtores respeitando normas de uso de imagem definidas em comunicado específico pela organização do evento.

10. Disposições Gerais

A inscrição no concurso implica total concordância com este regulamento. A organização reserva-se o direito de desclassificar amostras que não atendam às condições estabelecidas.

O produto inscrito deverá representar um lote de produção mínimo de 1.000 (mil) litros. Os produtos entregues não serão devolvidos e poderão ser utilizados em eventos posteriores de divulgação do evento.

Casos omissos serão resolvidos pela Comissão Organizadora da ABE.



Mario Lucas Leggli
Presidente

