

Mistério na Taça

Um Desafio Sensorial da Chefs Brasil

A Chefs Brasil convida você para uma experiência exclusiva e envolvente durante a **ProWine São Paulo 2026**.

No dia **7 de outubro**, das **15h às 18h**, no Expo Center Norte- SP, dentro da feira Prowine, o estande da Chefs Brasil será palco do evento **“Mistério na Taça”** – uma degustação às cegas que desafiará os conhecimentos e sentidos dos participantes.

Neste encontro, enólogos, sommeliers, chefs e amantes do vinho testarão sua percepção ao provar rótulos ocultos, tentando desvendar a uva, a origem, o estilo... e até a vinícola de cada exemplar. Um verdadeiro jogo de sensações, técnica e intuição.

A proposta é o participante ser o mais assertivo e chegar o mais próximo das características do vinho “misterioso”, através de suas habilidades sensoriais.

Venha participar desse momento único com a Chefs Brasil em parceria com a Prowine e descubra: **até onde vai o seu paladar?**

– ATENÇÃO –

Todos os participantes ganharão 1 taça personalizada Chefs Brasil “Mistério na Taça” e certificado de participação.

Obs: só terá direito a taça e ao certificado os inscritos que efetivamente participarem do evento no estande da Chefs Brasil.

E também teremos premiação especial para 1º, 2º e 3º lugar.

Objetivo do Evento

Promover uma experiência sensorial e interativa, desafiando profissionais e apreciadores de vinho a identificarem, às cegas, aspectos técnicos e sensoriais de rótulos cuidadosamente selecionados.

O evento busca aguçar o paladar, estimular o conhecimento e criar um momento de troca entre especialistas, marcas e entusiastas.

Quem participa e como

Participam enólogos, sommeliers, chefs e amantes do vinho, fazendo sua **inscrição até o dia 02 de outubro** através do site da Chefs Brasil endereço: site <https://www.chefsbrasil.com.br/> valor da inscrição R\$99,00

O inscrito terá direito a:

- duas credencias (visitante) para acessar a feira sendo, 1 para o inscrito e 1 para acompanhante (nossa equipe entrará em contato para direcionando de como fazer as credencias após confirmação efetiva da inscrição)

- 1 taça personalizada Chefs Brasil “MISTÉRIO NA TAÇA”
- certificado de participação

A formação das rodadas será por ordem de chegada dos participantes. Por gentileza, ao chegarem ao evento se apresentarem no estande da Chefs Brasil, para que seja registrado sua presença. Chegar com antecedência de 30 minutos!

IMPORTANTE: gostaríamos de ressaltar que, em respeito à organização do evento, o valor da inscrição não será reembolsado em caso de ausência.

Dinâmica do Evento

1. Mesa central com garrafas inteiramente embaladas (sem rótulo visível);
2. A proposta é o participante ser o mais assertivo e chegar o mais próximo das características do vinho “misterioso”, através de suas habilidades sensoriais.
3. Participantes serão servidos com doses das garrafas envoltas em papel preto fosco;
4. Total de até 9 participantes, divididos por rodadas;
5. Serão 3 rodadas, e cada rodada será composta por 3 participantes, que provarão até 7 rótulos;
6. Para cada rótulo, terão o tempo de 5 minutos para degustação e avaliação, totalizando até 35 minutos cada rodada;
7. Cada acerto soma 1 ponto ao total do participante.
8. Ao degustar, cada participante terá sua ficha para avaliar/sugerir:
 - o Aroma
 - o Cor
 - o Sabor
 - o Tipo da uva
 - o Origem (país, região)
 - o Tempo de guarda
 - o Possível vinícola
9. A rodada é finalizada com a **revelação do rótulo** e um breve comentário técnico do sommelier responsável;
10. Um **júri técnico** (sommelier convidado + 1 membro Chefs Brasil) avalia a proximidade das respostas dos participantes sobre o vinho degustado;
11. Ao final, os participantes votam no vinho favorito da noite.
12. Todos os participantes receberão um certificado de participação.
13. A prova dos vinhos, julgamento e premiação serão todos no mesmo dia ao final das rodadas.

Mediador e Jurados

- **Host/sommelier:** conduz as rodadas, apresenta o vinho ao final, comenta tecnicamente.

- **Jurados:** atribuem as pontuações com base em critérios objetivos e técnicos.

Materiais Fornecidos

- Ficha técnica individual para anotações sobre o vinho degustado
- Água
- Pão neutro
- Balde de descarte
- Folha branca sobre a mesa

Premiação

Na somatória geral entre as rodadas, participarão da premiação os 3 (três) melhores pontuados, que receberão uma premiação, além do prêmio de participação.

1ºLugar – um kit Gold com produtos das empresas parceiras

2ºLugar – um kit Silver com produtos das empresas parceiras

3ºLugar – um kit Bronze com produtos das empresas parceiras

Direitos de imagens: Aceita no ato da inscrição

DECLARAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Declaro, para os devidos fins, que AUTORIZO o uso da minha imagem para divulgações públicas, sem qualquer ônus. A presente autorização abrange a utilização da minha imagem durante minha participação no evento no estande da Chefs Brasil na feira Prowine 2025, bem como sua veiculação em redes sociais e demais materiais institucionais da Chefs Brasil, de forma gratuita.

Essa autorização inclui a possibilidade de licença a terceiros, direta ou indiretamente, e a inserção da imagem em materiais destinados a qualquer finalidade, seja para uso comercial, publicitário, jornalístico, editorial, didático, entre outros, existentes ou que venham a existir no futuro. A veiculação e distribuição poderão ocorrer em território nacional e internacional, por prazo indeterminado.

Por ser a expressão da minha vontade, declaro que autorizo o uso acima descrito, sem que haja qualquer direito a reclamação futura, seja a título de direitos conexos à imagem ou qualquer outro.

Transmissão ao vivo:

A competição terá flashes ao vivo via transmissão por celular pela Chefs Brasil para Instagram e Facebook.