

Festival de Cocktails **Miles Madeira** 2026 – "Miles: A Alquimia da Ilha"

Organizado por **Miles Madeira** com o apoio Empresa de Cervejas da Madeira e Viriathus Drinks

O desafio "Miles: A Alquimia da Ilha" convida os bartenders a transformarem este Vinho Madeira em ouro líquido. O foco é a metamorfose sensorial: como o Vinho Miles, através da sua história e estrutura, se funde com ingredientes da terra para criar uma experiência transcendente.

Regulamento: Miles: A Alquimia da Ilha 2026

I - A Grande Final:

04 de setembro de 2026, às 16:30h, no ThreeHouse Bar (vencedor da edição de 2024);

A Viriathus Drinks escolhe 1 finalista de Portugal Continental para participar na Grande Final, no Funchal.

II – Requisitos da Receita:

Para que um cocktail seja considerado uma "Obra Alquímica", deve respeitar os seguintes critérios:

A Base Miles: O vinho Miles Madeira é a alma da poção. Deve representar, no mínimo, 30ml do volume total. Pode-se combinar diferentes edições (ex: 10 anos + 3 anos) para atingir este volume.

Vinhos Elegíveis: Miles 3 Anos, 5 Anos e 10 Anos.

Regra de Ouro: O vinho Miles Madeira não pode ser modificado (proibidas infusões, reduções ou xaropes feitos diretamente com o vinho).

Storytelling Alquímico: A narrativa deve explicar a transformação do ingrediente e a sua relevância com o Miles Madeira. Este será um fator decisivo na avaliação.

Técnicas Permitidas: Clarificação, carbonatação, fat-washes e espumas são permitidos, mas não devem compor a totalidade da bebida.

Originalidade: Receitas plagiadas ou nomes de clássicos existentes resultam em desclassificação.

III – Dinâmica da Competição e Execução Perfil:

Bartenders profissionais (+18 anos) a trabalhar em hotéis, restaurantes ou bares.

Ativação (1 de Junho a 30 de Agosto): O cocktail deve estar na carta do estabelecimento, com o cartaz oficial visível e uma garrafa de Miles em exposição.

Performance na Final:

Tempo: 5 minutos de preparação (zona técnica) + 10 minutos de apresentação em palco.

Entrega: Devem ser produzidos 4 cocktails idênticos (3 para o júri, 1 para fotografia).

Equipamento: O concorrente traz as suas ferramentas, copos e ingredientes específicos. A organização fornece apenas gelo, vidraria básica limitada e o Miles Madeira.

IV – Critérios de Avaliação (Máximo 15 Pontos):

A pontuação foi desenhada para premiar a precisão técnica e o conceito:

Critério	Descrição	Pontos
Aroma e Sabor	Equilíbrio, temperatura e palato.	5 pts
Expressão do Miles	O destaque e respeito pelo vinho base.	2 pts
Storytelling / Link	A profundidade da ligação à "Alquimia da Ilha".	2 pts
Técnica	Destreza, limpeza e domínio de palco.	2 pts
Aparência	<i>Garnish</i> (comestível) e estética final.	2 pts
Carisma	Capacidade de comunicação e hospitalidade.	2 pts

V – Recompensas e Mérito:

- **1º Lugar (Bartender):** 900€ em numerário.
- **2º Lugar (Bartender):** 200€ em numerário.
- **3º Lugar (Bartender):** 100€ em numerário.
- **Prémio de Estabelecimento:** Garrafas de Miles 5 ou 10 anos conforme a classificação.
- **Prémio Digital:** O cocktail com mais *likes* no Instagram (tag @miles.madeira.wine e #miles2026) ganha 1 garrafa de Miles 20 Anos.

VI – Inscrições e Propriedade:

Prazo: Até 15 de maio de 2026.

Enviar propostas para:

Michel Batista: mpb@madeirawinecompany.com

e

Marketing: marketing@madeirawinecompany.com

Com os seguintes dados: Nome do cocktail, criador, nome do espaço e localização.

Direitos: Todas as receitas e imagens passam a ser propriedade da Madeira Wine Company, SA (Miles Madeira) para fins promocionais.

Finalíssima

Os cocktails selecionados pelo júri, composto por 3 elementos escolhidos pela **Miles Madeira**, serão levados à final oficial, a decorrer no dia **04 de setembro, pelas 16.30h, no bar vencedor do ano 2024 "ThreeHouse Bar", Funchal.**