



1º Concurso de Cerveja Artesanal de Mato Grosso

Cuiabá-MT

2019

Sumário

1. SOBRE O CONCURSO.....	3
2. QUEM PODE PARTICIPAR	3
3. AS DATAS DO CONCURSO.....	4
4. OS ESTILOS	4
5. COMISSÃO AVALIADORA.....	5
6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	6
7. INSCRIÇÕES.....	7
8. GARRAFAS E TAMPAS	8
9. ENVIO DAS AMOSTRAS	9
10. SOBRE OS RESULTADOS.....	10
11. A PREMIAÇÃO.....	10
12 DISPOSIÇÕES GERAIS.....	11
ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja.....	13
20C. Imperial Stout	14
21A. American IPA	16
X4. Catharina Sour	18
18A. Blond Ale	18
ANEXO II - Modelos de Garrafas e Tampinhas.....	22
GARRAFA CAÇULA 600 ML, ÂMBAR.....	23
TAMPINHA PRY-OFF – PRATA	23
ANEXO III - Formulário de Identificação de Garrafa.....	24

1. SOBRE O CONCURSO

1.1 O 1º Concurso de Cerveja Artesanal de Mato Grosso é uma realização da comissão organizadora do Festival da Cerveja Artesanal de Mato Grosso, que será realizado nos dias 12 e 13 de julho de 2019, em Cuiabá.

1.2 A organização do CONCURSO é de exclusiva responsabilidade da organização do Festival.

1.4 O principal objetivo do CONCURSO é promover e incentivar a produção de cervejas caseiras, assim como a cultura cervejeira local, por meio da valorização do processo artesanal, além de:

- a) reconhecer os cervejeiros caseiros de destaque classificados entre os primeiros colocados.
- b) estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros caseiros a partir da análise criteriosa das amostras das cervejas inscritas no concurso e do fornecimento das fichas de avaliação preenchidas pelos membros da Comissão Avaliadora;
- c) incentivar a formação de juízes de cerveja (BJCP) no Mato Grosso por meio do conhecimento dos procedimentos envolvidos na atuação dos juízes da Comissão Avaliadora;
- d) Estimular a união dos envolvidos através de reuniões e confraternizações;
- e) Consolidar o concurso e o festival no calendário anual de evento da região.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para 4 (quatro) estilos de cerveja detalhados no item 4.

2.2 Para os 4 (quatro) estilos de cerveja poderão se inscrever:

- a) Cervejeiros caseiros individuais.

2.3 É permitida a participação de duplas de cervejeiros caseiros, ficando um dos cervejeiros responsáveis pela amostra.

2.5 Será permitida apenas uma (01) inscrição por categoria (estilo de cerveja) por competidor ou dupla, sendo que os cervejeiros caseiros que estiverem inscritos em uma dupla de cervejeiros caseiros não poderão participar individualmente na mesma categoria.

2.6 É vedada a participação de amostras produzidas em estabelecimentos comerciais em seus equipamentos para produção em maior escala ou com fins comerciais.

2.7 É vedada a participação dos Apoiadores ou Patrocinadores deste CONCURSO.

2.8 Membros da Comissão Avaliadora e/ou da Comissão Organizadora não poderão participar do CONCURSO.

2.9 Membros da Comissão Organizadora que possuam informações a respeito da codificação das amostras, mesmo que parcial, não poderão inscrever amostras no CONCURSO.

3. AS DATAS DO CONCURSO

3.1 O cronograma do CONCURSO respeitará as seguintes datas:

02/05/2019 - Divulgação do regulamento e cronograma.

02/05/2019 - Início do prazo para as inscrições.

31/05/2019 - Término do prazo para as inscrições.

02/07/2019 - Início do prazo para recepção das amostras

09/07/2019 - Término do prazo para recepção das amostras.

10/07/2019 - Triagem e codificação das amostras.

11/07/2019 - Julgamento das amostras.

12/07/2019 – Premiação dentro do Festival.

3.2 As datas foram definidas a fim de possibilitar a participação do maior número possível de cervejeiros caseiros, privilegiando o tempo necessário para a produção das amostras de cerveja a serem enviadas para o CONCURSO.

3.3 A organização do CONCURSO se reserva ao direito de alterar as datas previstas no cronograma do CONCURSO, seja por motivos de força maior, ou ainda, para viabilizar a plena realização do CONCURSO.

4. OS ESTILOS

4.1 A escolha dos quatro estilos participantes deste CONCURSO foi realizada pela comissão organizadora do Festival da Cerveja Artesanal do Mato Grosso, que conta com membros da Abracerva, Acerva MT, empresários, professores, beer sommeliers e cervejarias do estado de MT.

4.2 Serão aceitas inscrições neste CONCURSO para 4 (quatro) estilos de cerveja baseados no Beer Judge Certification Program (BJCP) 2015 (http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf):

a) 20C.Imperial Stout

b) 21A.American IPA

c) X4.Catharina Sour

d) 18A.Blond Ale

4.3 Todas as amostras inscritas no CONCURSO serão avaliadas de acordo com os critérios descritos no Guia de Diretrizes de Estilos do BJCP para os estilos em questão, cuja tradução proposta para o idioma português está no Anexo I – Descrição dos Estilos.

5. COMISSÃO AVALIADORA

5.1 A Comissão Avaliadora do CONCURSO será inteira e exclusivamente selecionada pela Comissão Organizadora, observando, preferencialmente, os seguintes critérios:

- a) membros do BJCP;
 - b) expoentes na avaliação de cerveja em concursos;
 - c) profissionais do ramo de produção de cerveja;
 - d) pessoas com reconhecida capacidade técnica;
 - e) associados que estejam estudando para prestar os exames para juiz de cerveja do BJCP.
- d) representantes das entidades: Abracerva, Acerva MT e Abrasel MT.

5.2 A Comissão Avaliadora exercerá as seguintes atribuições:

- a) Coordenador: gerencia e organiza todas as operações de julgamento na competição e não está habilitado a julgar.
- b) Juiz Principal: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final, faz a revisão de todas as notas e documentos, lidera e orienta os demais juízes dentro de uma rodada.

Cada mesa julgadora deverá ter um juiz principal.

- c) Juiz: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final.
- d) Auxiliar: auxilia os juízes, garantindo que estes tenham todos os materiais e recursos de que precisam e faz a conferência de todas as notas e documentos.

5.3 Membros da comissão avaliadora não poderão participar deste concurso como competidores.

5.4 Os membros da Comissão Avaliadora participarão de forma voluntária, sem remuneração e devendo cumprir com as determinações da Comissão Organizadora.

5.5 Todos os voluntários envolvidos na avaliação das amostras (juízes, organizadores e auxiliares) deverão portar-se de forma profissional e civilizada, observando os seguintes pontos:

- a) apresentar-se pontualmente em todas as seções de avaliação;
- b) preencher todas as fichas de avaliação de forma legível e mais completa possível;
- c) não embriagar-se durante a avaliação das amostras e em qualquer momento em que estiver atuando como juiz ou auxiliar;
- d) não fumar, não utilizar perfume, colônia, pós-barba, batom, protetor labial ou qualquer outra substância que possa interferir na capacidade de avaliação dos juízes e demais membros da Comissão Avaliadora;

e) agir com postura ética e respeito aos membros da Comissão Avaliadora, aos participantes da competição e, especialmente, às amostras de cerveja enviadas para avaliação;

f) não atrapalhar a avaliação dos demais juízes, falando em tom de voz baixo para evitar distraí-los e aos demais.

g) não utilizar, de forma nenhuma, telefones celulares e outros aparelhos eletrônicos durante o julgamento.

5.6 O juiz que comportar-se de forma contrária ao disposto neste regulamento será convidado a se retirar do recinto de avaliação das amostras e pode, segundo critérios da Comissão Organizadora, ser suspenso de participar na avaliação dos próximos concursos.

5.7 Os demais detalhes pertinentes às responsabilidades e a conduta dos membros da Comissão Avaliadora serão detalhados no Manual do Júri que será redigido e disponibilizado pela Comissão Organizadora.

5.8 O acesso de Imprensa ou mídias às mesas de avaliação durante o julgamento não será permitido. Filmagens devem ocorrer a partir de uma distância que não atrapalhe o julgamento ou que possa identificar fichas de avaliação e numeração de amostras. Entrevistas podem ser feitas removendo momentaneamente o juiz da avaliação, durante a qual o julgamento fica paralisado.

6. SOBRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

6.1 Uma vez que o CONCURSO é sancionado pelo BJCP (www.bjcp.org), os critérios de avaliação respeitarão, impreterivelmente, os critérios recomendados pelo BJCP.

6.2 A Comissão Avaliadora do CONCURSO receberá todas as amostras para avaliação sem qualquer informação sobre a procedência ou qualquer dado a respeito da inscrição ("prova cega").

6.3 Todas as amostras devem ser enviadas conforme definido neste regulamento.

6.4 A Comissão Organizadora do CONCURSO codificará todas as amostras de tal forma que a Comissão Avaliadora tenha acesso apenas ao código de avaliação da amostra que, em nenhuma hipótese, coincidirá com o número de inscrição da referida amostra.

6.5 A avaliação das amostras será dividida em seções e cada seção terá, no máximo, 12 (doze) amostras, sendo que para cada seção de avaliação será designada uma mesa de juízes com, no mínimo, 3 (três) juízes.

6.6 Cada sessão ocorrerá, preferencialmente, em um único turno (manhã/tarde/noite), sendo o total de sessões definido após o encerramento das inscrições.

6.7 Cada amostra será avaliada individualmente, conforme os critérios descritos neste regulamento.

6.8 Serão realizados intervalos entre 2 (duas) seções consecutivas para descanso dos juízes.

6.9 Cada juiz avaliará as amostras que lhe couberem, conforme distribuição definida pela Comissão Organizadora.

- 6.10 Os juízes atribuirão notas, em números inteiros, seguindo os critérios de pontuação do BJCP.
- 6.11 A avaliação de cada juiz é dada pela soma de todos os pontos atribuídos com um total de 50 pontos.
- 6.12 Ao término da avaliação da amostra os juízes definirão a nota de consenso da referida amostra. Esta nota será utilizada para definir quais amostras serão classificadas para a(s) próxima(s) etapa(s) de avaliação. A nota de consenso não precisa ser a média aritmética das notas atribuídas pelos juízes que avaliaram a amostra.
- 6.13 A nota atribuída na(s) primeira(s) etapa(s) de avaliação não é determinante para o resultado final do CONCURSO, mas sim para determinar quais amostras serão avaliadas na(s) etapa(s) seguinte(s).
- 6.14 A Comissão Organizadora se reserva ao direito de realizar mais de uma rodada classificatória em função do número final de inscrições válidas em cada estilo participante.
- 6.15 Poderá ser feita uma rodada final entre as amostras classificadas nas rodadas antecedentes para decidir os vencedores. Esta rodada não servirá para atribuir pontos, apenas decidirá o ordenamento dos vencedores.
- 6.16 Além do espaço destinado para a pontuação de cada quesito a ficha de avaliação contará com um espaço destinado para comentários e sugestões de melhorias.
- 6.17 O registro de comentários e sugestões de melhoria é facultativo, porém, fortemente recomendado.
- 6.18 A identificação do juiz na ficha de avaliação é obrigatória.

7. INSCRIÇÕES

- 7.1 A inscrição para o concurso é válida para associados e não associados da Acerva-MT.
- 7.2 Cada participante, individual ou grupo, poderá realizar apenas 1 (uma) inscrição por categoria. Caso mais de uma inscrição seja realizada na mesma categoria prevalecerá a mais recente.
- 7.2 Por se tratar de um CONCURSO para cervejeiros caseiros e respeitando os objetivos apresentados neste regulamento, as amostras inscritas no CONCURSO não poderão ter sido produzidas por empresa regularmente estabelecida.
- 7.3 Serão automaticamente desclassificadas as amostras de cervejas elaboradas por cervejarias com personalidade jurídica legalmente estabelecidas. Também serão desclassificadas as cervejas caseiras que porventura estejam à venda em qualquer espécie de negócio de comercialização, como bares, restaurantes, lojas, internet ou afins.
- 7.4 O processo de inscrição consiste em 4 (quatro) etapas:

ETAPA 1: preenchimento do formulário de inscrição na página do evento disponível no link https://www.sympla.com.br/concurso-de-cerveja-artesanal-de-mato-grosso_512596

ETAPA 2: pagamento da taxa de inscrição conforme as instruções recebidas no ato da inscrição;

ETAPA 3: envio das amostras de cerveja conforme definido neste regulamento e considerando as instruções recebidas no ato da inscrição;

ETAPA 4: recebimento do e-mail confirmando a aceitação das amostras de cerveja.

7.5 A amostra somente será considerada inscrita após o responsável pela inscrição completar todas as etapas descritas acima.

7.6 Caso a Comissão Organizadora julgue necessário, as amostras poderão ser desclassificadas do certame em qualquer etapa do processo de inscrição, independente de confirmações enviadas anteriormente, por qualquer que seja o meio (escrito, verbal, eletrônico, dentre outros).

7.7 O valor da taxa de inscrição para associados adimplentes da Acerva-MT é:

7.7.1 R\$ 40,00 (quarenta reais) por estilo.

7.8 O valor da taxa de inscrição para não associados e/ou associados não adimplentes da Acerva-MT é:

7.8.1 R\$ 60,00 (cem reais) por estilo.

7.10 Possíveis quebras de caixa (positiva ou negativa) serão absorvidas pelo caixa do Festival de Cerveja de Cuiabá.

7.11 A taxa de inscrição é única e intransferível, independentemente do número de participantes em determinado grupo.

8. GARRAFAS E TAMPAS

8.1 As amostras deverão estar acondicionadas em garrafas de cor âmbar de 600 ml.

8.2 O modelo de garrafa aceito está ilustrado no ANEXO II – Modelo de Garrafa e Tampinha.

8.3 Todas as amostras enviadas pelo participante, para determinada categoria, deverão estar acondicionadas em garrafas do mesmo modelo (tipo, tamanho e volume de líquido).

8.4 As garrafas não precisam ser novas e podem apresentar o desgaste natural de utilização.

8.5 Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta, inscrições gravadas ou outros rótulos, exceto aqueles que correspondam à identificação definida por este regulamento, e livres de qualquer outra característica que favoreça a distinção destas perante as demais amostras.

8.6. As tampas devem ser lisas, metálicas, na cor prata, modelo "Pry-Off", sem nenhuma inscrição, marca, tinta, adesivo ou avaria e livres de qualquer outra característica que favoreça a distinção destas perante as demais amostras.

8.7 Não serão aceitas tampas de outras cores que tenham sido pintadas da cor prata/cinza.

8.8 Amostras acondicionadas em garrafas e/ou com tampas que não respeitem os requisitos definidos neste regulamento serão automaticamente desqualificadas do CONCURSO.

9. ENVIO DAS AMOSTRAS

9.1 A Organização do concurso nomeará uma Equipe de Triagem que fará a recepção e verificação das amostras de cerveja.

9.2 O participante deverá enviar 6 (seis) amostras (garrafas) de cerveja, para cada categoria na qual se inscreveu.

9.3 As cervejas para o concurso, com inscrição e pagamento previamente realizados, deverão ser entregues pessoalmente ou via transportadora no endereço que será informado pela organização do evento.

9.4 Caso as amostras estejam visivelmente danificadas, o responsável pela inscrição será informado para que, caso haja tempo hábil, tome as providências necessárias para substituição das amostras de tal forma a possibilitar a adequada avaliação da sua cerveja.

9.5 Caso não seja possível repor a(s) amostra(s) avariada(s), as garrafas remanescentes poderão ser avaliadas apenas com o objetivo de fornecer as fichas de avaliação ao participante, sem inclusão na classificação geral do CONCURSO.

9.6 Cada uma das amostras enviadas deve ter afixada uma cópia do Formulário de Identificação de Amostra conforme o modelo apresentado no ANEXO III.

9.7 O Formulário de Identificação de Amostra deve ser preenchido por completo e afixado com o auxílio de apenas um elástico em cada uma das amostras.

9.8 Não deve ser utilizado nenhum tipo de cola ou fita adesiva para afixar o Formulário de Identificação de Amostra nas garrafas, sob pena de desclassificação automática do participante.

9.9 Não deve ser utilizado nenhum tipo de cola ou fita adesiva para embrulhar a garrafa, seja em jornal, plástico bolha ou outro meio protetor. Prefira utilizar elástico de dinheiro ou barbante para tal.

9.10 Antes da avaliação, todas as amostras recebidas passarão pelo processo de Triagem e Codificação de Amostra.

9.11 Antes do processo de Triagem e Codificação de Amostra todas as amostras serão armazenadas em ambiente refrigerado, ao abrigo da luz, em ambiente livre de odores e sem fontes de calor. Não serão recebidas amostras em processo de primming ou carbonatação que necessitem permanecer em condições específicas e/ou não refrigeradas por determinado período de tempo.

9.12 A entrega das amostras é de total responsabilidade do participante.

9.13 Não serão aceitas amostras fora do prazo estipulado.

9.14 A Equipe de Triagem guardará a relação entre identidade da amostra e seu número de inscrição em completo sigilo até o final do julgamento de todas as cervejas e entrega dos prêmios.

9.15 Após o processo de triagem todas as amostras serão mantidas em ambiente refrigerado até o momento de serem servidas aos jurados, para garantir a melhor conservação das cervejas.

9.16 Em nenhum momento será solicitado o envio da receita da cerveja.

9.17 O endereço de entrega das amostras será divulgado até 30/06 via todos os meios de comunicação do evento, incluindo o e-mail do participante, cadastrado na inscrição.

10. SOBRE OS RESULTADOS

10.1 O resultado do CONCURSO será divulgado no dia 12/07 durante o FESTIVAL DA CERVEJA ARTESANAL DE MATO GROSSO, que será realizado no período de 12 e 13 de julho de 2019, na Arena Pantanal em Cuiabá-MT.

10.2 A Comissão Avaliadora é livre e soberana em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos participantes do CONCURSO.

10.3 Todos os inscritos receberão, por e-mail e no prazo de até 60 dias após a divulgação dos resultados, cópia digitalizada das fichas de avaliação da sua cerveja preenchidas pela Comissão Avaliadora.

11. A PREMIAÇÃO

11.1. A comissão técnica do concurso premiará os três primeiros colocados em cada categoria (estilo) de cerveja, desde que a respectiva cerveja obtenha, por categoria, o mínimo de 21 (vinte e um) pontos na nota de consenso da Comissão Avaliadora.

11.2 A premiação oferecida pela Associação será composta de:

11.2.1 Medalha, para o participante cuja amostra de cerveja tenha atingido a pontuação necessária conforme as classificações a seguir:

- a. Ouro (41 a 50 pontos): Exemplo do estilo de classe mundial.
- b. Prata (36 a 40 pontos): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes.
- c. Bronze (30 a 35 pontos): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.

11.2.2 Os primeiros colocados de cada estilo terão 01 (um) lote da sua cerveja produzida e comercializada por uma Cervejaria Regional, sobre os seguintes parâmetros:

- a. Serão produzidas apenas cervejas premiadas como Ouro.
- b. Não é obrigatório ao cervejeiro premiado ceder a receita para produção.
- c. As 04 cervejarias que farão a produção dos premiados serão: Cuyabana, Heresia, Louvada e Vandogh. A distribuição de cada cervejaria por categoria será elegida pela comissão organizadora do evento, avaliando os critérios de volume e preferência da cervejaria e serão divulgadas 10 (dez) dias antes do julgamento.
- d) O Cervejeiro premiado terá seu nome no rótulo, juntamente com o selo da medalha do festival e levará o crédito de 5% da venda do produto com uma amostra de 50 litros.

e) Todas as despesas de produção, insumos, licenças, publicidade, distribuição e comercialização serão de responsabilidade da cervejaria, ficando o cervejeiro caseiro responsável por ceder a receita da cerveja premiada.

d) Futuras produções das cervejas premiadas ficam a critério de acordo entre o cervejeiro e as cervejaria.

11.3 Prêmios adicionais poderão ser entregues aos cervejeiros melhores classificados, a critério dos apoiadores do evento.

11.4 A Comissão Organizadora reserva-se ao direito de cancelar parcialmente a premiação do CONCURSO caso seja constatado que o vencedor tenha tido uma conduta prejudicial contra o CONCURSO, seus Apoiadores, contra a Comissão Organizadora ou contra a Associação.

11.6 A decisão final sobre a escolha dos premiados é inquestionável e irrecurável.

12 DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 A desclassificação de qualquer amostra por não conformidade com o presente regulamento não dará direito ao reembolso da taxa de inscrição nem a amostra apresentada para avaliação.

12.2 É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome do FESTIVAL DA CERVEJA ARTESANAL DE MATO GROSSO, deste CONCURSO ou de qualquer outra forma alusiva para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial da(s) cerveja(s), seja(m) ela(s) finalista(s) ou premiada(s), sem que haja o expresso consentimento, fornecido de forma escrita pela Diretoria da produtora do evento: UP Eventos.

12.3 O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Comissão Organizadora, aos membros da Comissão Avaliadora, aos voluntários envolvidos no CONCURSO, à associação ou aos demais participantes, coletiva ou individualmente, será excluído do CONCURSO e poderá ainda ter a inscrição vetada em concursos futuros, conforme deliberação da Comissão Organizadora e da Diretoria da FESTIVAL DA CERVEJA ARTESANAL DE MATO GROSSO.

12.4 Os casos omissos neste regulamento serão avaliados pela Comissão Organizadora.

12.5 A decisão da Comissão Organizadora é soberana e tem poder terminativo.

12.6 Membros da comissão organizadora:

Paula Scanagatta – Up Eventos

Elvio Resende – Beersommelier e Mestre de Estilos

Walter Borelli – Professor e consultor cervejeiro

Carlo Giovani Lapolli – Presidente ABRACERVA

Lorena Bezerra – Presidente ABRASEL/MT

Júlio Cesar Caparros Moreno – Presidente Acerva/MT

12.7 A inscrição neste CONCURSO pressupõe o conhecimento e aceitação plena das regras contidas neste regulamento.

Cuiabá, MT, 24 de Abril de 2019

COMISSÃO ORGANIZADORA DO FESTIVAL DA CERVEJA ARTESANAL DE MATO GROSSO

ANEXO I - Descrição dos Estilos de Cerveja

20C. Imperial Stout

Impressão Geral: Uma ale escura intensamente saborosa, forte, com uma vasta gama de equilíbrios de sabores e interpretações regionais. Maltosidade torrada/queimada com profundos sabores de frutas escuras ou secas, e com um final aquecedor e meio amargo. Apesar dos sabores intensos, os componentes precisam se fundir para criar, juntos, uma cerveja complexa e harmoniosa, não uma bagunça alcoólica.

Aroma: Rico e complexo, com quantidades variáveis de grãos torrados, maltado, ésteres frutados, lúpulos e álcool. O caráter de malte torrado pode assumir notas leves a moderadamente fortes de café, chocolate escuro, ou leve torrefação. O aroma de malte pode ir desde sutil a intenso, lembrando Barleywine. Pode apresentar, opcionalmente, um leve caráter de maltes especiais (por exemplo, caramelo), mas isso só deve adicionar complexidade e não dominar. Os ésteres frutados variam de baixos a moderadamente fortes, e podem assumir um caráter complexo de frutas escuras (por exemplo, ameixas, ameixas pretas, uvas passas). O aroma de lúpulo pode ser de muito baixo a bastante agressivo, e pode conter qualquer variedade de lúpulo. Um caráter de álcool pode estar presente, mas não deve ser acentuado, quente, ou semelhante a solvente. As versões envelhecidas podem apresentar uma suave qualidade vínica ou semelhante a Vinho do Porto, mas não deve ser ácida. O equilíbrio pode variar, com qualquer um dos elementos de aroma vindo a se tornar o centro das atenções. Nem todos os possíveis aromas descritos necessitam estarem presentes; são possíveis muitas interpretações. O envelhecimento afeta a intensidade, o equilíbrio e a suavidade de todos os aromas.

Aparência: A cor pode variar de castanhoavermelhado muito escuro a preto. Opaca. Espuma em tom bronzeado profunda a marrom escuro. Geralmente apresenta boa formação de colarinho, embora a retenção possa ser de baixa a moderada. O alto teor alcoólico e viscosidade podem ser observados em lágrimas (também conhecida por "pernas") quando a cerveja é agitada no copo.

Sabor: Rico, profundo, complexo e, com frequência, bastante intenso, com quantidades variáveis de maltes/grãos torrados, maltado, com presença de ésteres frutados, além de amargor e sabor de lúpulo, e álcool. O amargor pode ser de médio a agressivamente alto. O sabor de lúpulo médio-baixo a alto (qualquer variedade). Os sabores de maltes e grãos tostados e torrados variam de moderados a agressivamente altos e podem sugerir chocolate amargo ou meio amargo, cacau, e/ou café forte. Um leve caráter de grãos torrados, groselhas queimadas ou de alcatrão podem estar evidentes. Os ésteres frutados podem ser baixos a intensos, e podem apresentar um caráter de frutas escuras (uvas passas, ameixas, ou ameixas secas). A base maltada pode ser equilibrada, sólida e de sustentação, além de rica como de uma Barleywine, e, opcionalmente, pode proporcionar notas de caramelo, de pão ou de sabores tostados. A sensação de boca e o final podem variar de relativamente seco a moderadamente doce, geralmente, com um pouco de torrado persistente, amargor de lúpulo e caráter aquecedor. O equilíbrio e a intensidade dos sabores podem ser modificados ao longo do tempo e afetados pelo envelhecimento, com alguns sabores cada vez mais tênues com o tempo e, em contrapartida, ensejando o desenvolvimento de algumas notas vínicas ou de Porto.

Sensação de Boca: Corpo elevado a muito elevado, mastigável, com uma textura aveludada e deliciosa (embora o corpo possa diminuir com o longo período de guarda). Deve estar presente um calor suave de álcool e deve ser perceptível, mas não é uma característica primária; nas

versões com maior tempo de refermentação na garrafa, o álcool pode enganar. Não deve parecer xarope ou mal atenuada. A carbonatação pode ser baixa a 77 moderada, dependendo do envelhecimento e da refermentação na garrafa.

Comentários: Tradicionalmente um estilo Inglês, mas na atualidade muito mais popular e amplamente disponível nos EUA onde ela é um dos estilos de cerveja artesanal favoritos, não apenas uma curiosidade. Existem variações, com interpretações inglesas e americanas (previsivelmente, as versões americanas têm mais amargor, caráter tostado e lúpulos de finalização, enquanto as variedades inglesas refletem um caráter mais complexo de maltes especiais e um perfil de ésteres mais presentes). Nem todas as Imperial Stouts têm um caráter definido de perfil 'inglês' ou "americano"; qualquer variante intermediária é admissível, é por esta razão é contraproducente designar um subtipo ao ingressar em uma competição. A ampla gama de características admissíveis permite ao cervejeiro a mais ampla criatividade. Os juízes devem estar conscientes da ampla gama do estilo, e não tentar julgar todos os exemplos como clones de uma cerveja comercial específica.

História: Um estilo com uma longa, embora não necessariamente contínua, história, constituindo um patrimônio. Deita raízes nas fortes English Porters produzidas para exportação, por volta de 1700, que dizem ter sido populares na Corte Imperial Russa. Após as guerras napoleônicas o comércio internacional foi interrompido, e estas cervejas foram cada vez mais vendidas na Inglaterra. O estilo praticamente se extinguiu com o passar do tempo, até ser abraçado com popularidade na era da cerveja artesanal moderna, tanto na Inglaterra, como uma forma de renascimento, e nos Estados Unidos como uma reinterpretação ou reimaginação do estilo, através da sua ampliação com características americanas.

Ingredientes Característicos: Malte Pale bem modificado, com quantidades generosas quantidades de maltes e/ou grãos torrados. Pode ter uma receita de composição de grãos complexa, utilizando praticamente qualquer variedade de malte. Quaisquer tipos de lúpulo podem ser utilizados. Levedura ale americana ou inglesa. Comparação de Estilo: Como uma Barleywine preta com todas as dimensões de sabor entrando em jogo. Mais complexa, com uma gama mais ampla de sabores possíveis que outras Stouts de menor densidade.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.075 – 1.115

FG: 1.018 – 1.030

IBUs: 50 – 90

SRM: 30 – 40

ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais:

Americanas – Bell's Expedition Stout, Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; Inglesas – Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, América do Norte, Estilo Tradicional, Estilo Artesanal, Família-Stout, Maltada, Amarga, Torrada.

21A. American IPA

Impressão Geral: Uma American Pale Ale decididamente mais lupulada e amarga, moderadamente forte, apresentando variedades de lúpulos americanos modernos ou Novo Mundo. O equilíbrio é orientado para os lúpulos, com um perfil de fermentação limpo, final seco e limpo, com sustentação de maltes a permitir uma criativa variedade de caracteres de lúpulo destacar-se na cerveja.

Aroma: Um proeminente a intenso aroma de lúpulo com uma ou mais características de lúpulo americano ou do Novo Mundo, como cítrica, floral, de pinho, resinosa, condimentadas, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc. Muitas versões utilizam dry hopping e podem ter um aroma de lúpulo fresco adicional; isto é desejável, mas não exigido. O caráter de grama verde deve ser mínimo, se estiver presente. Um baixo a médio-baixo e limpo aroma de maltes com caráter de grãos pode ser encontrado no fundo. Frutado de levedura também pode ser detectado em algumas versões, embora um caráter neutro de fermentação também seja aceitável. Uma nota de álcool contida pode estar presente, mas este caráter deve ser mínimo, na melhor das hipóteses. Qualquer caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo é aceitável; novas variedades de lúpulo continuam aparecendo e não deve este estilo restringir o emprego deles.

Aparência: A cor varia de dourado médio a leve âmbar-avermelhado. Deve ser límpida, embora as versões não filtradas e que passam por dry hopping podem ser turvas. Colarinho de média formação, branco a bege clarinho, com boa persistência.

Sabor: O sabor de lúpulo é de médio a muito alto, e deve refletir um caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como cítrico, floral, de pinho, resinoso, condimentado, de frutas tropicais, de frutas de caroço, berries, melão, etc. Amargor de lúpulo médio-alto a muito alto. O sabor de malte deve ser de baixo a médio-baixo e é geralmente limpo e com caráter de grãos, embora sejam aceitáveis algumas notas suaves de caramelo ou tostado. Baixo frutado derivado da levedura é aceitável, mas não exigido. Final seco a semi-seco; o dulçor residual deve ser baixo a nenhum. O amargor e o sabor de lúpulo podem permanecer no retrogosto, mas não deve ser áspero (harsh). Pode ser percebido um sabor de álcool muito suave nas versões mais fortes. Pode ser ligeiramente sulfurosa, mas a maioria dos exemplares não apresenta esse caráter.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura macia. Carbonatação média a médio-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo. Leve aquecimento alcoólico não é uma falha se não interferir no equilíbrio geral.

Comentários: Uma interpretação moderna da cerveja artesanal americana do estilo histórico inglês, produzida com ingredientes americanos e atitude. A base para muitas variações modernas, incluindo a mais forte, Double IPA, assim como de IPAs com vários outros ingredientes. As demais IPAs devem geralmente ser inscrita no Estilo Specialty IPA. Notas amadeiradas são inapropriadas neste estilo; e se perceptíveis, deve a cerveja ser inscrita na categoria Wood-Aged.

História: Em geral, acredita-se que o primeiro exemplo desta cerveja artesanal americana moderna seja a Anchor Liberty Ale, produzida pela primeira vez em 1975 e usando somente lúpulo Cascade; com o passar do tempo, o estilo foi impulsionado para bem além da cerveja original da Anchor, que agora mais com uma American Pale Ale. As IPAs anteriores produzidas na os EUA não são

desconhecidas (particularmente a bem-vista Ballantine's IPA, uma cerveja envelhecida em carvalho usando uma velha receita inglesa). Este estilo é baseado nos exemplos de cerveja artesanal atuais.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale de duas fileiras como base, lúpulos americanos ou do Novo Mundo, levedura americana ou Inglesa com um perfil limpo ou ligeiramente frutado. Geralmente puro malte, mas com a brassagem em temperaturas mais baixas para permitir uma alta atenuação. Adições de açúcar para ajudar a atenuação são aceitáveis. Uso de malte Cristal bem restrito, se for o caso, pois quantidades elevadas podem levar a um final doce e colidir com o caráter do lúpulo.

Comparação de Estilos: Mais forte e mais altamente lupulada que uma American Pale Ale. Comparada a uma English IPA tem menos do caráter "Inglês" de malte, lúpulo e levedura (menos caramelo, pão e tostado); mais lúpulos americanos/do Novo Mundo; menos ésteres derivados da levedura), menos corpo e, a maioria, com um equilíbrio mais lupulado e que é ligeiramente mais forte do que a maioria dos exemplos ingleses. Menos álcool do que uma Double IPA, mas com um equilíbrio semelhante.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.056 – 1.070

FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 40 – 70

SRM: 6 – 14

ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos Comerciais: Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-IPA, Amarga, Lupulada.

X4. Catharina Sour

Impressão Geral: Uma leve e refrescante Ale de trigo com uma acidez láctica limpa que é equilibrada por uma adição de fruta fresca. O baixo amargor, o corpo leve, o teor moderado de álcool e a carbonatação moderadamente alta permitem que o sabor e o aroma da fruta sejam o foco principal da cerveja. A qualidade da fruta adicionada in natura é frequentemente, mas nem sempre, tropical.

Aroma: O carácter da fruta deve ser percebido imediatamente e reconhecível em um nível médio a alto. Uma acidez láctica limpa deve ser detectável em um nível baixo a médio, em sustentação à fruta. O malte está praticamente ausente, mas pode estar presente em um nível baixo como um carácter secundário, de sustentação, de grãos ou pão. Carácter de fermentação limpo é obrigatório. Sem notas funky ou de fermentação. Nenhum carácter aromático de lúpulo nem de álcool evidente.

Aparência: A cor pode variar, com base na coloração da fruta usada, mas geralmente é bastante clara. A transparência pode variar de bastante límpida a turva, dependendo da idade e do tipo de fruta utilizada. Sempre efervescente. O colarinho é médio a alto e volumoso, com boa retenção, que pode ser branco ou de tons claros de variadas cores, dependendo da fruta utilizado.

Sabor: O sabor da fruta fresca predomina, de nível médio a alto, com uma acidez láctica limpa de suporte (de intensidade baixa a médio-alta, mas sempre perceptível). A fruta deve ter um carácter fresco e não parecer cozida, como geléia ou artificial. O sabor do malte é muitas vezes ausente, mas pode proporcionar um baixo sabor de grãos ou de pão. No entanto, o malte nunca deve competir com a fruta ou a acidez. O amargor do lúpulo é muito baixo, abaixo do limiar de percepção sensorial. Final seco com um retrogosto limpo, azedo e frutado. Não deve apresentar qualquer sabor de lúpulo, notas acéticas ou diacetil. Os sabores Funky de *Brettanomyces* são inadequados.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio-baixo. Carbonatação média a alta. O calor alcoólico é inadequado. A acidez é baixa a médio-alta, sem ser agressiva ou adstringente.

Comentários: Se uma cerveja tipo Berliner Weisse fosse feita com frutas, deveria ser introduzida como uma cerveja de frutas. Esta cerveja é mais forte e normalmente apresenta frutas frescas. O método de acidificação da caldeira permite a produção rápida da cerveja, então este é tipicamente um estilo de uso atual. Pode ser engarrafado ou enlatado, mas deve ser consumido enquanto fresco.

História: Este estilo tem origem no Estado brasileiro de Santa Catarina em 2015, como uma colaboração entre cervejeiros artesanais e cervejeiros caseiros para criar uma cerveja com ingredientes locais e que foi bem adaptada ao clima quente. O estilo se espalhou para outros Estados no Brasil e em outros lugares, e é um estilo popular tanto comercialmente quanto em competições de cervejeiros caseiros.

Ingredientes Característicos: A composição de grãos é tipicamente malte Pilsner e trigo (maltado ou não maltado), frequentemente em porcentagens iguais. A acidificação do mosto na panela, antes da fervura (Kettle souring) é a técnica de produção mais comum, com uso de uma cepa de *Lactobacillus*, prosseguindo a fermentação com inóculo de levedura Ale neutra após resfriamento do mosto. As adições de frutos pós-fermentação são mais comuns, uma vez que é desejável um carácter de frutos frescos e não cozidos. Uma ou duas frutas são mais comumente usadas, e geralmente são de variedades de frutas tropicais, mas qualquer fruta fresca pode ser usada.

Comparação de Estilos: Como uma Berliner Weisse mais forte, mas com frutas frescas. Menos ácida do que a Lambic ou a Gueuze e sem o caráter de Brettanomyces.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.039 – 1.048

FG: 1.002 – 1.008

IBU: 2 – 8

SRM: 2 – 7

ABV: 4.0 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Itajahy Catharina Araca Sour, Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina, Armada Daenerys

Etiquetas: Estilo Artesanal, Frutada, Specialty Beer, Sour

18A. Blonde Ale

Impressão Geral: Uma cerveja artesanal americana orientada para o malte, fácil de beber, acessível, muitas vezes com interessantes notas de frutas, lúpulos ou notas de caráter maltado. Bem equilibrada e limpa, é uma refrescante cerveja sem sabores agressivos.

Aroma: Leve a moderado aroma de maltes doces, possivelmente com uma leve nota de pão ou caramelo. Baixo a moderado frutado é opcional, e aceitável. Pode ter um leve a moderado aroma de lúpulo, e que pode refletir quase todas as variedades de lúpulo, embora notas cítricas, florais, frutadas e condimentadas são mais comuns.

Aparência: Coloração de amarelo claro a dourado profundo. Límpida a brilhante. Colarinho branco de baixo a médio volume, com regular a boa retenção.

Sabor: Suave dulçor maltado inicial, mas que, opcionalmente, também pode conter malte com características de sabor (por exemplo, pão, tostado, biscoito e trigo). Sabores caramelados normalmente ausentes; se presente, eles são normalmente de caramelos de coloração clara, quase como apenas açúcar. Ésteres frutados de intensidade baixa a média são opcionais, mas são bem-vindos. Leve a moderado sabor de lúpulo (de qualquer variedade), mas que não deve ser excessivamente agressivo. Amargor médiobaixo a médio, mas o equilíbrio é normalmente orientado para o malte ou mesmo equitativo e uniforme entre malte e lúpulo. Final médio seco a leve maltado doce; a impressão de dulçor é frequentemente em razão do baixo amargor e não em decorrência da presença de dulçor residual.

Sensação de Boca: Corpo médio-baixo a médio. De média a elevada carbonatação. Macia sem ser pesada.

Comentários: Alternativa dos Brewpubs às Standard American Lagers, geralmente oferecida como uma cerveja artesanal de entrada.

História: Um estilo de cerveja artesanal americano produzido por muitas microcervejarias e Brewpubs, particularmente aqueles que não podem produzir lagers. Existem variações regionais (muitos exemplares de Brewpubs da Costa Oeste dos EUA são mais agressivos, como pale ales), mas na maioria dos lugares esta cerveja é concebida como a cerveja menos desafiadora do portfólio da cervejaria

Ingredientes Característicos: Geralmente é puro malte, mas pode incluir até 25% de malte de trigo e alguns adjuntos de açúcar. Qualquer varietal de lúpulo pode ser usado. Leveduras limpas americanas, inglesas levemente frutadas, ou Kölsch. Também pode ser feita com levedura lager, ou ales que trabalham em temperaturas baixas. Algumas versões podem ter mel, especiarias e/ou adição de frutas, embora que se algum destes ingredientes for mais evidente do que um sabor do fundo, devem ser inscritas naquelas categorias Specialty Type, ao invés de Blonde Ale.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.038 – 1.054

FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 15 – 28 SRM: 3 – 6

ABV: 3.8 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Qualquer Fermentação, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Pale-Ale, Equilibrada.

ANEXO II - Modelos de Garrafas e Tampinhas

GARRAFA CAÇULA 600 ML, ÂMBAR



TAMPINHA PRY-OFF – PRATA



ANEXO III - Formulário de Identificação de Garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

E-mail _____

Nome da cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Fruta (cat. Sour) _____

Coloque um formulário em cada garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

E-mail _____

Nome da cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Fruta (cat. Sour) _____

Coloque um formulário em cada garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

E-mail _____

Nome da cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Fruta (cat. Sour) _____

Coloque um formulário em cada garrafa

FORMULÁRIO IDENTIFICAÇÃO GARRAFA

Nome _____

Endereço _____

Cidade _____

Estado _____ CEP _____

Fone _____

E-mail _____

Nome da cerveja _____

Categoria _____

Subcategoria _____

Fruta (cat. Sour) _____

Coloque um formulário em cada garrafa