

IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais

REGULAMENTO

Sobre o concurso

1. O IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais é um concurso livre e sem fins lucrativos, promovido pelas Associações de Cervejeiros Artesanais (ACervAs Carioca, Paulista, Mineira, Gaúcha, Catarinense, Capixaba, Paranaense e Baiana), sejam elas associações formalmente constituídas ou representantes do movimento pela cultura da cerveja artesanal e caseira, numa união de esforços que tem como objetivo principal promover e valorizar a cultura da cerveja caseira no país.

Sobre a participação

2. Poderão participar do IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais cervejeiros cuja produção não possua características ou identidade comerciais, feitas em equipamentos caseiros.

Sobre a organização

3. Uma Comissão Organizadora será constituída pelas Diretorias das Associações de Cervejeiros Artesanais estaduais, no item 1 explicitadas, para a organização do IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais. A Comissão, soberana nas questões afetas ao concurso e a seu desdobramento, será integrada por membros das ACervAs ou convidados, que vão definir e assegurar os procedimentos e as condições de realização do IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais. Os nomes dos integrantes desta Comissão serão oportunamente divulgados nos web sites das ACervAs.
4. Não há impedimento à participação de membros das ACervAs ou de qualquer convidado pela Comissão Organizadora nas atividades operacionais e de logística necessárias à preparação ou à realização do IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais, condicionando-se essa à restrição de acesso às informações de caráter sigiloso.
5. Integrantes da Comissão Organizadora poderão inscrever-se como competidores. O membro da Comissão Organizadora que inscrever cervejas no concurso deve abster-se de participar das atividades diretamente ligadas à degustação das cervejas da categoria em que competir.
6. Fica assegurado o direito opcional da participação de fiscais designados pelas ACervAs, a serem indicados pelas respectivas Diretorias.

Sobre a presença durante a realização do III Concurso Nacional de Cervejas Artesanais

7. A presença às sessões de avaliação do IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais é restrita ao Corpo de Jurados, à Comissão Organizadora, aos colaboradores por ela designados e aos fiscais.

Sobre a presença no evento de premiação e confraternização do IV concurso Nacional das ACervAs

8. A participação no IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais não assegura ao competidor a participação no evento de premiação e confraternização promovido pelas ACervAs. No entanto, fica assegurado aos competidores o direito à compra de pelo menos 03 (três) ingressos por cerveja inscrita

para participar do evento cervejeiro a ser realizado a partir das 13 horas, do domingo dia 11 de outubro, na cidade do Rio de Janeiro, RJ, em local a ser divulgado em breve.

Sobre categorias e estilos

9. O IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais será subdividido em quatro categorias, tomando-se por base a definição de estilos do **BJCP 2008**, e as disposições abaixo:

1) **Categoria Traditional Bock** (BJCP 5-B)

2) **Categoria American Brown Ale** (BJCP 10-C)

3) **Categoria Witbier** (BJCP 16-A)

4) **Categoria Estilo Livre.**

10. As definições de estilos do BJCP 2008 podem ser encontradas no original em inglês, no endereço http://www.bjcp.org/2008_Guidelines.pdf, ou traduzidas para o português em anexo.

Sobre o processo de inscrição

11. Cada cerveja pode ser inscrita individualmente ou em grupo

12. Cada cervejeiro, somente poderá se inscrever em 2 categorias distintas, não importando se individualmente ou em grupo.

13. Para solicitar inscrição, o interessado deverá preencher, até o **dia 11 de setembro**, para cada categoria escolhida, o **Formulário de Inscrição** que estará disponível no web site da ACervA Carioca (www.acervacarioca.com.br) e efetuar o pagamento da Taxa de Inscrição, no valor de R\$ 30,00, por categoria, por meio de depósito bancário em nome do Favorecido: Sergio Cardoso Fraga Junior, Banco Bradesco, 237, agência 2545, conta poupança 1006512-7, CPF 957.178.627-68.

14. Ao solicitar a inscrição, o cervejeiro receberá instruções a respeito da identificação e envio das garrafas.

15. Após efetuar pagamento da Taxa de Inscrição, o participante deverá enviar até o dia **18 de setembro 2009** o comprovante do depósito para o endereço eletrônico concurso2009@acervacarioca.com.br.

16. Caberá à Comissão Organizadora enviar confirmação da inscrição, com informações adicionais que julgar pertinentes.

17. Em nenhuma hipótese será restituída a Taxa de Inscrição.

18. É responsabilidade do participante comunicar à Comissão Organizadora do Concurso eventual não recebimento da Confirmação de Inscrição, que trará as informações necessárias à identificação e ao envio das garrafas.

Sobre a entrega ou envio das garrafas

19. Para todas as categorias, as cervejas deverão ser envasadas em no mínimo 4 (quatro) garrafas lisas, sem desenhos ou logotipos, de cor âmbar, nos tamanhos de 300 ml, 330 ml, 350 ml, 500 ml ou 600 ml, com tampinhas metálicas sem marcação ou identificação pessoais.
20. Para a categoria Estilo Livre, o candidato deverá enviar pelo menos 4 litros de cerveja, nas garrafas de capacidades especificadas acima.
21. As garrafas deverão chegar ao endereço a ser informado na Confirmação de Inscrição até o dia 02 de outubro de 2009, às 20 h.
22. As ACervAs ou a Comissão Organizadora, em hipótese alguma, serão responsabilizadas pelo extravio de cervejas enviadas por correio ou por terceiros.
23. Garrafas que se encontrem fora das disposições deste regulamento serão desclassificadas e não serão reenviadas ao participante. A taxa de inscrição correspondente não será restituída.
24. Eventual desclassificação de cervejas será comunicada na divulgação do resultado do concurso.

Sobre o corpo de jurados

25. O corpo de jurados será constituído por pessoas de notório conhecimento relacionado à cultura de cerveja artesanal.
26. Os nomes dos jurados serão oportunamente divulgados, a critério das ACervAs e Comissão Organizadora do concurso.

Sobre o processo de avaliação

27. A avaliação das três primeiras categorias respeitará os critérios técnicos do BJCP 2008.
28. A avaliação das cervejas será feita sem qualquer identificação do competidor pelos jurados (degustação às cegas).
29. As cervejas de uma mesma categoria serão avaliadas por no mínimo três jurados.

Sobre os critérios de avaliação das três primeiras categorias

30. Cada jurado deverá avaliar as cervejas que lhe couberem, atribuindo os seguintes critérios de pontuação, em números inteiros:
 - De 01 (um) ponto a 03 (três) pontos para aparência,
 - De 01 (um) ponto a 12 (doze) pontos para aroma,
 - De 01 (um) ponto a 20 (vinte) pontos para sabor,
 - De 01 (um) ponto a 05 (cinco) pontos para sensação na boca (*mouthfeel*) e;
 - De 01 (um) ponto a 10 (dez) pontos para impressão geral, totalizando o valor máximo de 50 pontos

De acordo com o BJCP, uma cerveja é considerada fora de série se obtiver 45 ou mais pontos; excelente se ficar entre 38 e 44; muito boa se entre 30 e 37; boa, com pontuação entre 21 e 29; fora do estilo ou com problemas, de 14 (catorze) a 20 (vinte); e problemática ou impalatável, apresentando-se entre 00 (zero) e 13 (treze), com graves problemas de contaminação.

31. A Avaliação de cada jurado será calculada através do somatório dos pontos de cada quesito. A nota final de cada cerveja será a média das avaliações dos jurados, de acordo com pesos específicos.
32. O critério de desempate será por descarte sucessivo das menores pontuações dos quesitos, obedecendo a seguinte ordem: Aparência, Sensação na Boca (*mouthfeel*), Impressão Geral, Aroma e Sabor.
33. Na Ficha de Avaliação de cada cerveja, além do espaço destinado à atribuição de Pontuação, haverá um espaço destinado a Comentários. O registro de Comentários pelo avaliador é facultativo.
34. A identificação do avaliador na ficha de avaliação é obrigatória.

Sobre a Categoria Estilo Livre

35. Para a Categoria Livre, o candidato deverá enviar pelo menos 4 litros de cerveja, conforme itens 19 e 20 acima.
36. As avaliações serão feitas por associados das ACervAs e outras pessoas indicadas pela Comissão Organizadora.
37. Qualquer associado das ACervAs tem direito de participar da avaliação, desde que não concorra nessa categoria.
38. Poderão ser inscritas nessa categoria cervejas que não se enquadrem nas demais.
39. Cada jurado da Categoria Estilo Livre irá julgar um determinado número de cervejas, escolhidas aleatoriamente pela Comissão Organizadora, e indicar as suas três favoritas em ordem de preferência.
40. A cerveja vencedora será a que receber o maior número de indicações como primeiro lugar. As indicações em segundo e terceiro lugar servirão como critério de desempate.

Sobre o resultado

41. Serão premiadas as 3 (três) primeiras colocadas de cada categoria
42. O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação ou recurso de qualquer natureza por parte dos concorrentes.

Sobre a premiação

43. Os vencedores receberão da Comissão Organizadora troféus e certificados a título de premiação. Eventualmente, outros prêmios poderão ser oferecidos por patrocinadores ou terceiros, de forma voluntária.

Sobre a divulgação de informações

44. Os resultados da premiação do IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais serão divulgados nos web sites das ACervAs, contendo a ordem de classificação das cervejas finalistas.

45. As Fichas de Avaliação serão enviadas aos competidores dentro de 60 dias após a realização do concurso.

Sobre os casos omissos

46. A Comissão Organizadora é soberana para deliberar sobre os casos omissos deste regulamento.

Sobre a aceitação deste Regulamento

47. O requerimento de inscrição para participar do IV Concurso Nacional de Cervejas Artesanais subentende a aceitação integral de todos os itens deste regulamento pelo solicitante.

ANEXO

DESCRIÇÃO DOS ESTILOS / CATEGORIAS

5B.TRADITIONAL BOCK

Aparência: Coloração variando de cobre a marrom, muitas vezes com reflexos avermelhados . Boa limpidez, apesar da coloração mais escura. Espuma cremosa e persistente, de coloração clara, quase branca.

Aroma/Sabor: Aroma acentuado de malte, quase sempre com notas de tostado e caramelo. Amargor suficiente para equilibrar com a característica maltada. Pouco ou nenhum aroma de lúpulo. Álcool moderadamente perceptível. Pouca ou nenhuma presença de aromas frutados (ésteres). Sem diacetil.

Mouthfeel (sensação de boca): Bem atenuada (seca) ao paladar, corpo médio. Carbonatação média a média-baixa. Suave, sem adstringência. Aquecimento (alcoólico) moderado.

Comentários: Lager “forte”, escura e maltada, característica acentuada pelos tipos de maltes utilizados e por detalhes do processo como decocção e fervura mais prolongada.

Ingredientes: Malte (100%), incluindo maltes Munich e Vienna, e algumas vezes pequenas quantidades de malte torrado para ajuste de cor. Levedura de baixa fermentação. Variedades européias de lúpulo, principalmente da Alemanha.

| Parâmetros | | | | |
|---|-------------|---------|-------|---------|
| OG | FG | %Alc | IBU | SRM |
| 1.064-1.072 | 1.013-1.019 | 6.3-7.2 | 20-27 | 14 – 22 |
| Exemplos: | | | | |
| Einbecker Ur-Bock Dunkel, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock | | | | |
| No Brasil: | | | | |

| |
|--|
| Bamberg Bock, Baden Baden Bock, Kaiser Bock, Dado Bier Royal Black |
| |

10- C AMERICAN BROWN ALE

Aroma: Malte, doce e rica, que geralmente tem chocolate, caramelo, nozes e/ou notas torradas. Aroma de lúpulo é tipicamente baixo a moderado. Algumas interpretações do estilo podem exibir um aroma de lúpulo mais forte, e/ou um aroma fresco de dry-hopping (todos opcionais). Ésteres frutados são moderados a bem baixos. O caráter de malte escuro é mais robusto que em outras Brown ales, porém menos do que uma Porter. O malte e lúpulo são geralmente balanceados. Diacetil moderado baixo a zero.

Aparência: Cor marrom clara a marrom bem escura. Transparente. Colarinho de baixo a moderado quase-branco até pouco bronzeado.

Sabor: Sabor de malte médio a alto (geralmente com sabores de caramelo, torrado e/ou chocolate), com amargor de médio a médio-alto. O final de médio a médio-seco fornece um retrogosto tendo malte e lúpulo. Sabor de lúpulo pode ser leve a moderado, e pode opcionalmente ter um caráter cítrico. Ésteres frutados de bem baixo a moderado. Diacetil de zero a moderadamente baixo.

Mouthfeel (sensação na boca): Corpo médio a médio-alto. Algumas versões mais amargas podem ter uma impressão seca e de resina. Carbonatação moderada a moderada-alta. Versões mais fortes podem ter um pouco de álcool quente no final.

Impressão Geral: Pode ser considerada uma interpretação maior, mais maltada, mais lupulada de uma Northern English Brown Ale ou uma mais lupulada, menos maltada Brown Porter, frequentemente incluindo a presença acentuada-cítrica de variedades de lúpulos americanos.

Comentários: Uma cerveja marrom forte e lupulada, originada por cervejeiros caseiros americanos. Relacionada a American Pale Ale e a American Amber Ale, porém com mais caráter de caramelo e chocolate, que tende a balancear o amargor do lúpulo e o final. A maioria das American Browns comerciais não são tão agressivas como as versões caseiras originais, assim como as de algumas microcervejarias modernas. Brown ales com amargor e aromas tipo IPA devem ser inscritas na categoria de cervejas especiais (23)

Ingredientes: Malte claro bem modificado (pale ale), seja American ou Continental, mais maltes cristais e escuros devem completar a lista de maltes. Lúpulos americanos são típicos, mas lúpulos ingleses ou nobres podem ser usados. Água moderadamente carbonada deve apropriadamente balancear a acidez do malte escuro.

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Estatísticas Vitais: | OG: 1.045 – 1.060 |
| IBU's: 20 – 40 | FG: 1.010 – 1.016 |
| SRM: 18 – 35 | ABV: 4.3 – 6.2% |

Exemplos Comerciais: Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, North Coast Acme Brown, Brooklyn Brown Ale, Lost Coast Downtown Brown, Left Hand Deep Cover Brown Ale

16A. WITBIER

Aroma: Adocicado moderado (geralmente com notas sutis de mel e/ou baunilha) com leve, granulado aroma apimentado de trigo, geralmente com um pouco de azedo. Perfume moderado de semente de coentro, frequentemente com notas complexas de ervas, picante ou apimentado de fundo. Notas cítricas e frutadas de laranja moderadas. Um baixo aroma erva-picante de lúpulo é opcional, mas nunca deve se sobressair perante às outras características. Sem diacetil. Aromas vegetais tipo aipo, ou aromas de presunto são inapropriados. Temperos devem se misturar com os aromas florais, frutados e doces e não devem ser demasiadamente fortes.

Aparência: Cor de palha bem clara para dourado claro. A cerveja será bem turva devido ao amido e/ou fermento, que resulta numa aparência leitosa branco-amarelada. Colarinho denso, branco, tipo mousse. Retenção de espuma deve ser boa.

Sabor: Agradável adocicado (geralmente com um caráter de mel e/ou baunilha) e um frutado cítrico de laranja e casca de laranja. Refrescantemente fresco com um final seco e frequentemente azedo. Pode ter um baixo gosto de trigo. Opcionalmente tem um gosto azedo-lático bem leve. Sabores herbáceos-picantes, que podem incluir sementes de coentro e outros temperos, são comuns e devem ser sutis e balanceados, sem se sobressair. Um sabor apimentado-da terra de lúpulo é de baixo a zero, e se perceptível, nunca atrapalha os temperos. Amargor de lúpulo é baixo para médio-baixo (como numa Hefeweizen), e não interfere com gostos frescos de fruta e tempero, nem persiste no final. Amargor da casca da laranja não deve estar presente. Gostos vegetais tipo aipo, ou presunto, ou de sabão são impróprios. Sem diacetil.

Mouthfeel (sensação na boca): Corpo médio-leve a médio, geralmente sendo suave e levemente cremosa do trigo não maltado e ocasionalmente da aveia. Apesar do corpo e suavidade, termina seca e geralmente um pouco azeda. Caráter efervescente da alta carbonatação. Refrescante (da carbonatação), leve acidez, e ausência de amargor no final. Sem aspereza ou adstringência da casca da laranja. Não deve ser demasiadamente seca e leve, nem pesada e espessa.

Impressão Geral: Uma ale de base de trigo refrescante, elegante, saborosa, e não muito forte.

Comentários: A presença, caráter e grau de tempero e azedo lático varia. Temperada demais e/ou cervejas azedas não são bons exemplos do estilo. Sementes de coentro de certas origens podem dar um caráter inapropriado de aipo e presunto. A cerveja tende a ser frágil e não envelhece bem, então exemplos mais novos, mais frescos e devidamente cuidados são mais desejáveis. A maioria dos exemplos tem aproximadamente 5% ABV (álcool por volume).

Ingredientes: Por volta de 50% trigo não maltado e 50% malte de cevada claro (geralmente malte Pilsen) fazem a receita. Em algumas versões, até 5-10% aveia crua pode ser usada. Temperos de sementes de coentro recém-moídas e casca de laranja Curaçao e laranja doce complementam o aroma doce e são bem característicos. Outros temperos (camomila, cominho, canela, grãos do paraíso) podem ser usados para complexidade mas devem ser bem menos proeminentes. Fermentos tipo ale são mais propensos à produção de sabores brandos e picantes são bem característicos. Em algumas circunstâncias uma fermentação láctica bem limitada (ou na realidade a adição de ácido láctico) é feita.

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Estatísticas Vitais: | OG: 1.044 – 1.052 |
|-----------------------------|-------------------|

| | |
|----------------|-------------------|
| IBU's: 10 – 20 | FG: 1.008 – 1.012 |
| SRM: 2 – 4 | ABV: 4.5 – 5.5% |

Exemplos Comerciais: Hoegaarden Wit, St. Bernardus Blanche, Celis White, Vuuve 5, Brugs Tarwebier (Blanche de Bruges), Wittekerke, Allagash White, Blanche de Bruxelles, Ommegang Witte, Avery White Rascal, Unibroue Blanche de Chambly, Sterkens White Ale, Bell's Winter White Ale, Victory Whirlwind Witbier, Hitachino Nest White Ale