



CAMPEONATO  
**GAÚCHO**  
DE CERVEJEIROS CASEIROS

PATROCÍNIO:



PARCERIA:



APOIO:



REALIZAÇÃO:



# CAMPEONATO GAÚCHO DE CERVEJEIROS CASEIROS

---

## CAMPEONATO GAÚCHO DE CERVEJEIROS CASEIROS

O Campeonato Gaúcho de Cervejeiros Caseiros (CGCC) é uma iniciativa do Festival Internacional da Cerveja, anteriormente FCPOA, uma realização da *Matinê Cervejeira*, e surge para oferecer a todos os cervejeiros caseiros do Rio Grande do Sul e do país, organizados em associações de hobbistas ou não, a oportunidade de testar sua destreza técnica em um pleito de abrangência nacional com espaço de destaque reservado aos cervejeiros gaúchos.

O CGCC se pretende uma instância anual de desenvolvimento técnico e integração, apoiando-se na trajetória de vários dos cervejeiros que hoje produzem cerveja profissionalmente no Rio Grande do Sul e em seu vínculo com as associações e a comunidade de homebrewers. Além da competição propriamente dita, a organização oferecerá, através de seus juízes e rede de apoiadores, atividades formativas e instrutivas para os cervejeiros inscritos.

Procuramos convidar para compor o corpo de juízes principalmente profissionais gaúchos de projeção nacional, preferindo aqueles que notoriamente tenham começado a fazer cerveja como cervejeiros caseiros. Convidamos alguns juízes de fora do estado, por competência técnica notória e para promover engajamento de cervejeiros de outras regiões.

Também será organizado processo de seleção de juízes vinculados às regionais da ACervA Gaúcha para manter os membros destas comunidades próximos ao Concurso e para valorizar as organizações de cervejeiros caseiros que estejam atuantes. A adesão das associações e de seus associados é livre.

A organização do CGCC está sob responsabilidade da mesma equipe de organizadores da Copa Internacional da Cerveja, anteriormente CICPOA, um dos 10 maiores concursos de cerveja do mundo. A equipe da Copa é também idealizadora do BAP, ou Beer Awards Platform, aplicativo de gestão de concursos que já foi utilizado em mais de 6 países e que será peça fundamental na organização do Gauchão.

Desejamos a todos os participantes uma experiência proveitosa, de aprendizado, entretenimento e diversão. Boa sorte e boas cervejas!

*Saudações Cervejeiras,  
Comissão Organizadora*

## 1. 1. SOBRE O CONCURSO GAÚCHO DE CERVEJEIROS CASEIROS

1.1 O Campeonato Gaúcho de Cervejeiros Caseiros é um concurso de cervejas, realizado pela Matinê Cervejeira, produtora de eventos cervejeiros responsável pela Copa Internacional da Cerveja POA e co-criadora do BAP, ou Beer Awards Platform.

1.2 A organização do Campeonato Gaúcho de Cervejeiros Caseiros é de exclusiva responsabilidade da Matinê Cervejeira, por meio de sua Comissão Organizadora, que tem autonomia para dirimir quaisquer resoluções a serem tomadas antes, durante e após o concurso.

1.3 Os principais objetivos do Campeonato Gaúcho de Cervejeiros Caseiros são:

*1.3.1 Fomentar o aprimoramento técnico de cervejeiros caseiros através de avaliação criteriosa das amostras inscritas, com devolução de pelo menos 2 (duas) fichas completas de avaliação por amostra, preenchidas por júri com expertise nacional e internacional no segmento, além de cervejeiros caseiros e juízes amadores com destacada atuação em suas agremiações de origem;*

*1.3.2 Criar ambiente competitivo entre cervejeiros caseiros que favoreça o desenvolvimento de técnicas e conhecimentos vinculados à produção de cerveja caseira, desde que atendidos os princípios normativos contidos no presente regulamento e que prevaleça espírito de camaradagem e conduta ética entre competidores;*

*1.3.3 Promover o aperfeiçoamento de juízes gaúchos e nacionais de competições cervejeiras por meio de aprendizado contínuo e troca de experiências, com atribuição de pontos de experiência para promoção de juízes membros do Beer Judge Certification Program (BJCP);*

*1.3.4 Promover e fortalecer a cultura da produção de cerveja caseira no Rio Grande do Sul e em âmbito geral.*

## 2. QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 Poderá se inscrever qualquer cervejeiro ou cervejeira caseiros, sem discriminações, desde que produzam suas cervejas sem objetivos comerciais e com equipamento e estrutura não-industriais.

2.2 Será permitida a inscrição de cervejas por membros do júri. Estes não poderão julgar categorias em que estiverem competindo.

2.3 Ainda que produzam suas cervejas de forma caseira para o pleito, é terminantemente proibida a participação de cervejeiros que estejam vinculados a cervejarias ou outras empresas que atuem no mercado da cerveja.

2.4 O Concurso Gaúcho é aberto a qualquer cervejeiro ou cervejeira que produzam suas cervejas em equipamento caseiro, respeitada a restrição do item 2.3, mas somente cervejeiros nascidos e/ou radicados no Rio Grande do Sul concorrem ao prêmio de “Cervejeiro do Ano” e como “Best of Show”.

## 3. TIPOS DE EMBALAGENS ACEITAS

3.1 As amostras poderão estar acondicionadas em qualquer modelo de garrafa, desde que todas as amostras enviadas pelo participante para determinada categoria sejam enviadas em envases do mesmo modelo e tamanho.

*3.1.1 As garrafas devem estar livres de qualquer tipo de inscrição, marca comercial, símbolo, logomarca ou brasão.*

3.2 Todas as embalagens enviadas por inscrição devem apresentar o mesmo tipo de tampa/rolha e conter o mesmo volume de líquido.

*3.2.1 As tampas de uma mesma inscrição deverão ser todas da mesma cor*

3.3 Todas as garrafas devem estar limpas, sem cola, tinta, inscrições gravadas ou rótulos, exceto a informação estabelecida em regulamento que corresponda à identificação da amostra.

*3.3.1 Todas as garrafas apresentadas devem estar livres de qualquer característica que favoreça a distinção destas em comparação às demais amostras inscritas.*

3.4 O participante deverá enviar exatamente 5 (cinco) unidades de cada cerveja inscrita na competição. Inscrições com envio divergente serão automaticamente desqualificadas.

*3.4.1 O número de amostras solicitadas para envio respeita os seguintes critérios, a saber:*

- 2 (duas) amostras para a rodada regular de avaliação (pontuação), uma para cada juiz;
- 1 (uma) amostra para a rodada de Mini Best of Show, uma para cada juiz;
- 1 (uma) amostra para a rodada de Best of Show, uma para cada juiz;
- 1 (uma) amostra reserva para o caso de um dos juízes ter problemas com a sua;

3.5 As embalagens devem, obrigatoriamente, ser identificadas com a Etiqueta de Identificação, que pode ser gerada ao clicar de um botão no BAP.

3.6 A Etiqueta de Identificação necessita, obrigatoriamente, ser afixada às garrafas apenas com elástico. Sugere-se a plastificação do documento para evitar que se danifique.

## 4. RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

4.1 A Comissão Organizadora do concurso fará a recepção, verificação e recodificação das amostras.

*4.1.1 O participante será notificado quando do recebimento da amostra.*

4.2 Será verificada a regularidade da inscrição de cada amostra no ato do recebimento. A todos os inscritos será dada oportunidade de reposição de envases irregulares, desde que isso seja feito dentro do prazo estipulado no item 5.3.

*4.2.1 Amostras que ainda assim apresentarem irregularidades serão descartadas e automaticamente desqualificadas do concurso.*

4.3 As amostras recebidas serão mantidas refrigeradas dentro de câmara fria. Salvo para triagem e transporte, não será permitido deixar as amostras em temperatura ambiente.

4.4 Haverá mais do que um ponto de recepção de amostras, contemplando cidades diferentes do Rio Grande do Sul.

*4.4.1 A partir da identificação de demanda de cervejeiros de fora do estado, poderão ser estabelecidos outros pontos de recepção de amostra fora do Rio Grande do Sul também, através de parceria com associações ou empresas parceiras.*

*4.4.1a Os custos de envio de amostras, nesses casos, serão rateados entre os participantes que usarem o serviço.*

## 5. ENVIO DAS AMOSTRAS

5.1 As amostras com inscrição e pagamento previamente realizados deverão ser enviadas ou entregues apenas nos endereços de coleta, que serão anunciados na primeira quinzena de janeiro e incluídos como anexo a esse regulamento. Já estão

confirmados locais para recepção de amostra em Porto Alegre, Bento Gonçalves, Caxias e Santa Maria.

5.2 As amostras devem ser entregues entre os dias 13 e 26 de fevereiro de 2021. Não serão aceitas amostras entregues antes ou depois deste período.

5.3 Até o final do expediente de recepção de amostras do dia 26 de fevereiro, participantes que por ventura tiverem amostras danificadas durante o envio ou que apresentarem irregularidades com as estas, serão notificados.

*5.3.1 Os recipientes com problemas poderão ser repostos exclusivamente até o dia primeiro de março, mas, nesses casos, poderão ser enviados somente ao ponto de recepção em Porto Alegre.*

*5.3.2 Este período de extensão do envio se aplica exclusivamente a participantes que enviarem suas amostras no prazo regulamentar e que encontrem problemas com prestação de serviço de terceiros.*

5.4 A Comissão Organizadora promoverá a recepção de amostras através de parceiros em várias cidades do Rio Grande do Sul e potencialmente fora do estado também, porém, o método de envio, prazo e estado de entrega das amostras são de total responsabilidade do participante e de suas agremiações cervejeiras, quando aplicar.

## 6. PRAZOS DE INSCRIÇÃO

6.1 As inscrições serão abertas no dia primeiro de novembro de 2020, à 0h, e serão encerradas no dia 12 de fevereiro de 2021, às 23h59min. Não serão aceitas inscrições antes ou depois deste prazo.

6.2 O prazo de pagamento da taxa de inscrição será de 0h do dia primeiro de novembro de 2020 até 23h59min do dia 12 de fevereiro de 2021. Não serão aceitos pagamentos antes ou depois deste prazo.

6.3 A Comissão Organizadora não fará concessões de prazo por motivo de atraso no processo de envio.

6.4 A desqualificação por descumprimento do prazo de recebimento não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Reembolsos de inscrição só serão feitos dentro de um prazo de 7 dias após sua realização.



## 7. INSCRIÇÕES

7.1 O processo de inscrição e o pagamento devem ser efetuados dentro do prazo estipulado, unicamente por meio de ambiente online, através do BAP:

[www.beerawardsplatform.com/campeonato-gaucho](http://www.beerawardsplatform.com/campeonato-gaucho)

7.2 Quanto aos valores referentes às taxas de inscrição, serão respeitados os seguintes critérios:

7.2.1 **R\$ 65,00** por cerveja inscrita pelas 3 primeiras inscrições;

7.2.2 **R\$ 50,00** por cerveja inscrita, da quarta até a oitava inscrição;

7.2.3 **R\$ 30,00** a partir da nona cerveja inscrita.

7.2.4 Ao mudar de faixa de preço, o benefício é aplicado apenas às inscrições adicionais. E.g. Ao inscrever 7 cervejas, um cervejeiro pagará R\$ 395,00 (3 inscrições a R\$ 65,00 e 4 a R\$ 50,00).

7.3 A taxa de inscrição é pessoal e intransferível (entre cervejeiros).

7.3.1 Reembolsos só serão permitidos até o sétimo dia após feitas as inscrições.

7.4 Não há limite de inscrições por participante, mas cada cervejeiro poderá fazer apenas uma inscrição por estilo.

## 8. ESTILOS DE CERVEJA

8.1 Este concurso segue o Guia de Estilos do Beer Judge Certification Program (BJCP), publicado em 2015, para fins de julgamento, estando as inscrições abertas para todos os estilos que dele constam.

8.2. Os estilos serão agrupados em categorias de premiação para garantir equilíbrio e competitividade.

8.3. As categorias de premiação são adaptação da proposta apresentada por país de origem no Guia de Estilos BJCP 2015<sup>3</sup>, e, antes de realizadas as inscrições, são as que seguem:

### 1. ESTADOS UNIDOS

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| A. 1A. American Light Lager | M. 21B. Specialty IPA                    |
| B. 1B. American Lager       | N. 22A. Double IPA                       |
| C. 1C. Cream Ale            | O. 22B. American Strong Ale              |
| D. 1D. American Wheat Beer  | P. 22C. American Barleywine              |
| E. 18A. Blonde Ale          | Q. 22D. Wheatwine                        |
| F. 18B. American Pale Ale   | R. 27. Historical Beer (Kentucky Common) |
| G. 19A. American Amber Ale  | S. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager)   |
| H. 19B. California Common   | T. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)  |
| I. 19C. American Brown Ale  | U. 28. American Wild Ale                 |
| J. 20A. American Porter     | V. 28A. Brett Beer                       |
| K. 20B. American Stout      | X. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer     |
| L. 21A. American IPA        | Z. 28C. Wild Specialty Beer              |

<sup>3</sup> [https://bjcp.org/docs/2015\\_Guidelines\\_Beer.pdf](https://bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf), página 74.

## 8. ESTILOS DE CERVEJA — CONTINUAÇÃO

### 2. INTERNACIONAL

A. 2A. International Pale Lager  
 B. 2B. International Amber Lager  
 C. 2C. International Dark Lager  
**França**  
 D. 24C. Bière de Garde  
**Áustria**  
 E. 7A. Vienna Lager  
**República Tcheca**  
 F. 3A. Czech Pale Lager  
 G. 3B. Czech Premium Pale Lager  
 H. 3C. Czech Amber Lager

I. 3D. Czech Dark Lager  
**Polônia**  
 J. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)  
**Escandinávia**  
 L. 9C. Baltic Porter  
 M. 27. Historical Beer (Sahti)  
**Austrália**  
 N. 12B. Australian Sparkling Ale  
**Nova Zelândia**  
 X5. New Zealand Pilsner

### 3. GRÃ-BRETANHA<sup>4</sup>

**Inglaterra**  
 A. 11A. Ordinary Bitter  
 B. 11B. Best Bitter  
 C. 11C. Strong Bitter  
 D. 12A. British Golden Ale  
 E. 12C. English IPA  
 F. 13A. Dark Mild  
 G. 13B. British Brown Ale  
 H. 13C. English Porter  
 I. 16A. Sweet Stout  
 J. 16B. Oatmeal Stout  
 K. 16C. Tropical Stout  
 L. 16D. Foreign Extra Stout  
 M. 17A. British Strong Ale

N. 17B. Old Ale  
 O. 17D. English Barleywine  
 P. 20C. Imperial Stout  
 Q. 27. Historical Beer (London Brown Ale)  
**Escócia**  
 R. 14A. Scottish Light  
 S. 14B. Scottish Heavy  
 T. 14C. Scottish Export  
 U. 17C. Wee Heavy  
**Irlanda**  
 V. 15A. Irish Red Ale  
 X. 15B. Irish Stout  
 Y. 15C. Irish Extra Stout

### 4. BÉLGICA

A. 23B. Flanders Red Ale  
 B. 23C. Oud Bruin  
 C. 23D. Lambic  
 D. 23E. Gueuze  
 E. 23F. Fruit Lambic  
 F. 24A. Witbier  
 G. 24B. Belgian Pale Ale

H. 25A. Belgian Blond Ale  
 I. 25B. Saison  
 J. 25C. Belgian Golden Strong Ale  
 K. 26A. Trappist Single  
 L. 26B. Belgian Dubbel  
 M. 26C. Belgian Tripel  
 N. 26D. Belgian Dark Strong Ale

### 5. ALEMANHA

A. 4A. Munich Helles  
 B. 4B. Festbier  
 C. 4C. Helles Bock  
 D. 5A. German Leichtbier  
 E. 5B. Kölsch  
 F. 5C. Helles Exportbier  
 G. 5D. German Pils  
 H. 6A. Märzen  
 I. 6B. Rauchbier  
 J. 6C. Dunkles Bock  
 K. 7B. Altbier  
 L. 7C. Kellerbier

M. 8A. Munich Dunkel  
 N. 8B. Schwarzbier  
 O. 9A. Doppelbock  
 P. 8B. Eisbock  
 Q. 10A. Weissbier  
 R. 10B. Dunkles Weissbier  
 S. 10C. Weizenbock  
 T. 23A. Berliner Weisse  
 U. 27. Historical Beer (Gose)  
 V. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)  
 W. 27. Historical Beer (Roggenbier)

<sup>4</sup> Junção das categorias England, Scotland e Ireland, propostas no Guia.

## 8. ESTILOS DE CERVEJA — CONTINUAÇÃO

### 6. LATINAS

X1. Dorada Pampeana  
X2. IPA Argenta

X3. Italian Grape Ale.  
X4. Catharina Sour

### 7. FRUIT, SPICED, SPECIALTY E OUTRAS CATEGORIAS

#### 29. Fruit Beer

29A. Fruit Beer  
29B. Fruit and Spice Beer  
29C. Specialty Fruit Beer

#### 30. Spiced Beer

30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer  
30B. Autumn Seasonal Beer  
30C. Winter Seasonal Beer

#### 31. Alternative Fermentables Beer

31A. Alternative Grain Beer  
31B. Alternative Sugar Beer

#### 32. Smoked Beer

32A. Classic Style Smoked Beer  
32B. Specialty Smoked Beer

#### 33. Wood Beer

33A. Wood-Aged Beer  
33B. Specialty Wood-Aged Beer

#### 34. Specialty Beer

34A. Clone Beer  
34B. Mixed-Style Beer.  
34C. Experimental Beer

8.4 A partir da densidade de inscrições nas 7 categorias apresentadas, a Comissão Organizadora poderá criar novas categorias para garantir equilíbrio de número de amostras e, assim, maior competitividade.

*8.4.1 As novas categorias criadas estarão vinculadas às acima apresentadas e à proposta do Guia BJCP na qual está baseada. Por exemplo, a categoria 'Internacional' poderá voltar a se dividir em República Tcheca, França, Áustria, Polônia, Escandinávia e Austrália.*

## 9. JÚRI

9.1 Os membros do júri são selecionados pela Comissão Organizadora utilizando-se de um ou mais dos seguintes critérios:

- Expoente nacional/internacional em julgamento de cerveja;
- Reconhecida capacitação técnica.
- Contribuição para o desenvolvimento da cultura de produção caseira de cerveja, principalmente dentro do Rio Grande do Sul.

9.2 As cervejas serão julgadas em um painel seguindo os critérios abaixo:

- As amostras serão avaliadas de forma anônima por pelo menos 2 (dois) juízes;
- As amostras serão avaliadas comparativamente com o Guia de Estilos e os respectivos estilo e categoria em que a amostra foi inscrita.
- Todos os juízes utilizarão o mesmo formulário online para realizar a avaliação (ver Anexo I — Súmula de Avaliação de Amostra);

9.3 O julgamento das amostras ocorrerá entre os dias 6 e 7 de março de 2021.

9.5 O julgamento, em todas as etapas, será dividido em sessões, que são intervalos de tempo nos quais acontecem as rodadas de julgamento. As sessões terão intervalo entre elas para descanso e alimentação. Cada sessão ocorrerá em um turno (manhã/tarde/noite).

## 10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

10.1 As amostras serão avaliadas segundo os seguintes critérios e pontuações:

- **Aroma (12 pontos):** malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos.
- **Aparência (03 pontos):** cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura).
- **Sabor (20 pontos):** malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto e outras características de sabor.
- **Sensação na Boca (05 pontos):** corpo, carbonatação, calor (álcool), cremosidade, adstringência e outras sensações palatais.
- **Impressão Geral (10 pontos):** prazer geral de beber associado à amostra e, sendo cabível, o juiz atribuirá sugestões de melhorias.

10.2 Cada amostra julgada receberá pontuações individuais dos juízes na Primeira Rodada. A nota final será o consenso entre as pontuações individuais dos juízes, não necessariamente a média aritmética.

10.3 A pontuação máxima, obtida por meio do somatório dos pontos atribuídos para cada critério, é de 50 (cinquenta) pontos.

10.4 A pontuação final obtida é determinante para a qualificação das amostras para a rodada seguinte – o Mini BoS (Mini Best-of-Show) –, mas não para o ordenamento dos vencedores. A nota de corte para determinar quais amostras avançarão para o Mini BoS é de, no mínimo, 30 pontos.

10.5 No Mini BoS, será realizada uma rodada final entre as melhores amostras de cada categoria para decidir e ordenar os vencedores. Esta rodada não servirá para atribuir pontos, apenas decidirá o ordenamento dos vencedores em primeiro, segundo e terceiro lugar da categoria, classificadas como cervejas Medalha de Ouro, Prata e Bronze.

10.6 Caso o júri avalie que em uma determinada categoria não haja amostras suficientemente qualificadas para a obtenção de medalhas, a organização se reserva o direito de não entregar premiação.

10.7 Serão premiadas as 3 (três) melhores cervejas do concurso, as Best-of-Show (BoS), com um troféu.

*10.7.1 Concorrem ao BoS todas as cervejas produzidas que obtiverem medalha de ouro ou forem as melhores em sua categoria de competição<sup>5</sup>. A dinâmica de avaliação é exatamente a mesma do Mini-BoS.*

10.8 Será concedido o prêmio “Cervejeiro do Ano” para o cervejeiro gaúcho que mais se destacar entre os premiados de todas as Categorias de Premiação do concurso, acumulando o maior número de pontos através dos resultados da participação individual de suas amostras.

*10.8.1 Para as Medalhas de Ouro de cada Categoria serão concedidos 03 (três) pontos; para as Medalhas de Prata, 02 (dois) pontos; já para as Medalhas de Bronze, 01 (um) ponto. Haverá apenas um vencedor “Cervejeiro do Ano”. No caso de empate, serão utilizados os seguintes critérios de desempate:*

- a. Maior número absoluto de medalhas;*
- b. Maior número de medalhas de ouro;*
- c. Maior número de medalhas de prata;*
- d. Menor número de cervejas inscritas;*
- e. Cerveja com maior pontuação na primeira rodada;*
- f. Maior pontuação da pior cerveja na primeira rodada;*
- g. Sorteio.*

10.9 Serão concedidos, ainda, Certificados de Excelência às amostras que atingirem 40 (quarenta) ou mais pontos, desde que não sejam medalhistas.

10.10 O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

10.11 Quaisquer decisões tomadas pela Comissão Organizadora são finais, não cabendo qualquer recurso.

## 11. RESULTADOS

11.1 A divulgação dos resultados do concurso ocorrerá durante o dia 10 de março, a partir das 18h, através de plataforma digital da Matinê Cervejeira. Maiores detalhes sobre a divulgação dos resultados serão enviados aos participantes por e-mail e publicados em nossas redes sociais.

## 12. RETORNO AOS PARTICIPANTES

12.1 Todos os inscritos receberão, por meio do BAP e até o dia 12 de março de 2021, as fichas de avaliação das suas cervejas.

<sup>5</sup> Nos casos em que a medalha de ouro de uma categoria de premiação não for concedida a um cervejeiro gaúcho, será promovida à rodada de BoS a melhor colocada entre as medalhistas produzida no RS.

## 13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 A Comissão Organizadora reserva-se o direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, sempre com transparência, tendo poder decisório terminativo.

13.2 A inscrição neste concurso pressupõe, por parte dos participantes, o conhecimento e a aceitação plena das regras aqui contidas.

13.3.O descumprimento de um ou mais critérios supracitados, por parte de qualquer cervejeiro ou associação, poderá acarretar em suspensão do Concurso Gaúcho de Cervejeiros Caseiros, bem como ação cabível por meio dos meios competentes.

---

## DATAS IMPORTANTES

**Divulgação do Regulamento:** 24 de outubro de 2021

**Início das Inscrições:** Primeiro de novembro de 2020

**Término das Inscrições:** 12 de fevereiro de 2021

**Envio de amostras:** 13 a 26 de fevereiro de 2021

**Julgamento:** dias 6 e 7 de março de 2021

**Anúncio dos Resultados:** 10 de março de 2021

**Envio de Súmulas:** 12 de março de 2021

**Envio de Certificados:** até 31 de março de 2021



# ANEXO I - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS



Cód.  
09ZWZ

Participante  
Cristian Bonotto

Inscrição  
Poli Mango

Categoria  
Calibração

Estilo  
22A - Double IPA

Juiz  
Daniel Dallagassa

Nota  
30

Nota consensual  
27

## Aroma

6/12

### Malte



Adocicado, remetendo a mel e grãos.

### Lúpulos



Cítrico e frutado, com notas de maracujá e tangerina. Leve aroma de queijo (isovalérico)

### Fermentação



Fermentação neutra, adequada ao estilo, com sutil nota sulfurosa. Alcool aparente, mas discreto.

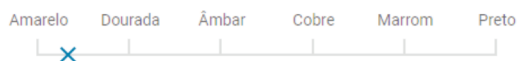
### Outros

Para se adequar melhor ao estilo, o aroma de lúpulo deveria ser mais intenso e mais presente.

## Aparência

3/3

### Cor



### Limpidez



### Colarinho



### Retenção



### Textura

Formação homogênea e consistente, com média retenção, manteve a espuma na borda do copo durante toda a avaliação.

# ANEXO I - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS - cont.

## Sabor

12/20

### Malte



Malte remete a grãos, com adocicado neutro e sutil. Não persiste e não compete com o lúpulo.

### Lúpulos



Predominantemente resinoso, com retrogosto persistente, seguido de herbal de média intensidade, que permeia todo o gole e permanece no fim. Gramíneo moderado no início do gole.

### Amargor



Amargor intenso, de média duração. Baixo harsh

### Fermentação



Sabor de álcool moderado e persistente.

### Equilíbrio



Equilíbrio muito voltado ao lúpulo, com o malte formando base neutra, mas sem competir com o lúpulo, que é a estrela do estilo.

### Final/Retrogosto



Final seco, com sutil presença do dulçor do malte e intenso sabor de lúpulo herbal.

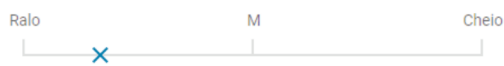
### Outros

Para se enquadrar melhor ao estilo, poderia exibir mais sabor de lúpulos nobres americanos.

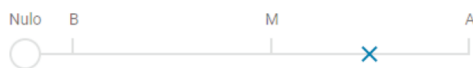
## Sensação de boca

3/5

### Corpo



### Carbonatação



### Aquecimento



### Creiosidade



### Adstringência



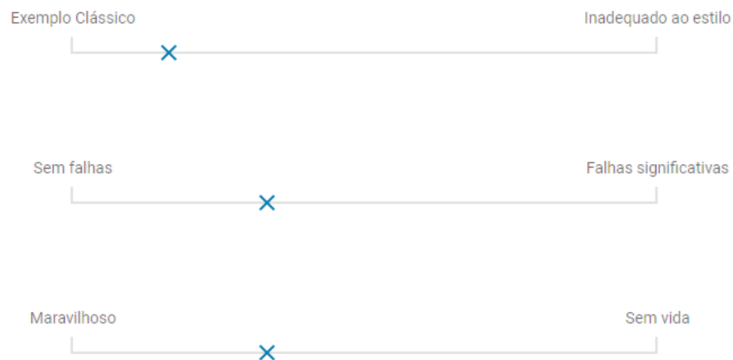
# ANEXO I - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS - cont.

## Falhas

Alcoólico / Quente (M), Sulfuroso (B).

## Geral

6/10



## Comentário

Amostra bem adequada ao estilo, mas poderia ser melhor se o álcool estivesse mais macio (o que pode acontecer com o tempo) e se exibisse mais notas de lúpulo nobre e fresco (frutadas e cítricas), pois o domínio foi de notas herbais e resinosas.

## Nota

30

Destacado (45-50)	Exemplo do estilo de classe mundial.
Excelente (38-44)	Exemplifica bem o estilo, requer mínimos ajustes.
Muito bom (30-37)	Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, algumas falhas mínimas.
Bom (21-29)	Erra o alvo no estilo e/ou pequenas falhas.
Razoável (14-20)	Sabores/aromas indesejados ou grandes deficiências de estilo.
Problemático (0-13)	Fortes aromas ou sabores indesejados predominam.



**Diego Masiero**  
*Coordenação Geral*  
diego@matinecerveja.com.br  
51 98176-0455

**Diogo Retamal**  
*Coordenação de Comunicação*  
retamal@matinecerveja.com.br  
51 99227-3290