



1º CONCURSO
LATINO de CERVEJAS
LUPULADAS

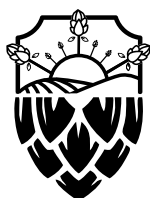
INSCRIÇÕES DE

01 de Novembro de 2021 a
18 de Fevereiro de 2022

JULGAMENTO

24 e 25 de Fevereiro de 2022

REALIZAÇÃO:



II FESTIVAL
NACIONAL da COLHEITA do
LÚPULO

PRODUÇÃO:





1º CONCURSO LATINO de CERVEJAS LUPULADAS

A primeira edição do Concurso Latino de Cervejas Lupuladas se dará no marco da realização do segundo Festival Nacional da Colheita do Lúpulo, em Curitiba, Santa Catarina. É uma iniciativa da própria organização do Festival e conta com a colaboração da produtora de eventos cervejeiros *Matinê Cervejeira*, responsável pelo desenvolvimento do aplicativo de gestão de concursos *Beer Awards Platform* e do Festival Internacional da Cerveja POA.

O principal objetivo do Concurso, em linha com a missão do Festival, é fomentar a produção de cervejas lupuladas, com a intenção de, a médio e longo prazo, ser motor na pesquisa e desenvolvimento de produtos desenvolvidos com lúpulos brasileiros.

Além de limitar a participação no concurso aos estilos que têm o lúpulo como ingrediente destacado, outra inovação do CLCL é abrir concorrência em duas modalidades diferentes: *Cervejeiros Caseiros* e *Cervejeiros Profissionais*. Vamos inovar também ao garantir que, entre profissionais, quem ganhará destaque seja o cervejeiro propriamente, não a empresa para a qual trabalha. Isso permitirá que profissionais provisoriamente sem colocação compitam, além de abrir espaço para um pleito saudável entre colegas de uma mesma fábrica.

A meta a médio prazo é uma participação equilibrada de jurados de toda América Latina. Estaremos com representação de cervejeiros de vários países em 2022,

com alguma moderação em termos de convidados de fora do Brasil em função de ainda não termos conseguido erradicar os efeitos da pandemia do covid-19 de maneira integral. Sobre a pandemia, é importante frisar que estaremos atentos ao desenrolar das campanhas de vacinação e das limitações inter-fronteiras que ainda possam estar em vigor quando se aproximarem as datas de realização do Concurso e do Festival.

Em nosso plano original, estão pensados pontos de recepção de amostras em ao menos 5 países do continente, além de contarmos com juizes de diversas nacionalidades e regiões do Brasil. O CLCL pretende catalisar o Festival em seus propósitos de integração entre cervejeiros de todas as origens.

Como em todos os concursos organizados pela *Matinê*, trabalharemos com um número restrito de categorias de premiação, garantindo competitividade e premiações que realmente sirvam para que conheçamos alguns dos melhores cervejeiros da América Latina. Serão no máximo 20 categorias, que poderão agrupar estilos diferentes do Guia do BJCP.

Desejamos boa sorte a todos os participantes, que estão indiretamente contribuindo para o desenvolvimento de um lúpulo com terroir brasileiro!

*Saudações,,
Comissão Organizadora*

1. SOBRE O CONCURSO LATINO DE CERVEJAS LUPULADAS

1.1 O Concurso Latino de Cervejas Lupuladas é um concurso de cervejas, organizado pela Matinê Cervejeira, produtora de eventos cervejeiros responsável pela Copa Internacional da Cerveja POA e co-criadora do BAP, ou Beer Awards Platform, em parceria com os organizadores do Festival Nacional da Colheita do Lúpulo.

1.2 A organização do Concurso Latino de Cervejas Lupuladas é de responsabilidade da Matinê Cervejeira e da equipe organizadora do Festival Nacional da Colheita do Lúpulo, por meio de Comissão Organizadora instituída para esse fim, que tem autonomia para dirimir quaisquer resoluções a serem tomadas antes, durante e após o concurso.

1.3 Os principais objetivos do Concurso Latino de Cervejas Lupuladas são:

1.3.1 Fomentar o aprimoramento técnico de cervejeiros, profissionais e 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 juizes amadores com destacada atuação em suas agremiações e países de origem;

1.3.2 Criar ambiente competitivo entre cervejeiros que favoreça o desenvolvimento de técnicas e conhecimentos vinculados à produção de cerveja, com ênfase em cervejas que têm o lúpulo como ingrediente de destaque, 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 juizes latinos de competições cervejeiras por meio de aprendizado contínuo e troca de experiências, com atribuição de pontos de experiência para promoção de juizes membros do Beer Judge Certification Program (BJCP);

1.3.4 Promover e fortalecer a cultura da produção de cerveja lupulada, com o propósito de, a médio prazo, incentivar e ajudar no desenvolvimento do lúpulo brasileiro e latino.

2. QUEM PODE PARTICIPAR

2.1 Poderá se inscrever qualquer cervejeiro ou cervejeira, sem discriminações, em duas modalidades completamente independentes de competição: Cervejeiros Caseiros e Cervejeiros Profissionais.

2.2 Será compulsória a inscrição de ao menos uma cerveja 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, cervejeiros que estejam vinculados a cervejarias ou outras empresas que atuem no mercado da cerveja deverão se inscrever na modalidade Cervejeiros Profissionais.

2.3.1 Mesmo que não estejam vinculados a nenhuma empresa no momento da inscrição, cervejeiros que já tenham atuado profissionalmente em empresas vinculadas ao mercado de cervejas deverão competir em Cervejeiros Profissionais.

2.3.2 Será permitida a participação como Cervejeiros Profissionais com inscrição de cervejas produzidas por equipamentos de escala industrial sempre quando o participante seja capaz de apresentar evidências de que tenha produzido a cerveja.

2.4 Serão considerados Cervejeiros Caseiros os cervejeiros sem histórico prévio de atuação no mercado da cerveja.

2.4.1 Caso fique evidente que um cervejeiro ou cervejeira trabalhou em empresas do mercado da cerveja antes do pleito, ele ou ela serão sumariamente desclassificados do Concurso no caso de se inscreverem na modalidade Cervejeiros Caseiros.

3. TIPOS DE EMBALAGENS ACEITAS

3.1 As amostras poderão estar acondicionadas em qualquer modelo de garrafa ou lata, 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 ou latas 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.

3.3 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.

3.3.2 Cervejas inscritas na modalidade Cervejeiros Profissionais também devem estar livres de rótulos e respeitar as regras estabelecidas nos parágrafos 3.1, 3.2 e no caput deste mesmo parágrafo.

3.4 O participante deverá enviar exatamente 4 (quatro) 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:

- * 1 (uma) amostra para a rodada regular de avaliação (pontuação);
- * 1 (uma) amostra para a rodada de Mini Best of Show;
- * 1 (uma) amostra para a rodada de Best of Show;
- * 1 (uma) amostra reserva para o caso de que se peça prova e para prevenir eventuais amostras com problemas e envase ou transporte.

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 ou latas 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 triagem 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 da Argentina, Brasil, Panamá, Peru e Uruguai.

4.4.1 A partir da identificação de demanda de cervejeiros de outros países, poderão ser estabelecidos outros pontos de recepção de amostra fora das cidades previstas originalmente, através de contratos com associações ou empresas parceiras.

4.4.1a À exceção das amostras enviadas diretamente a Curitiba, os custos de envio serão rateados entre os participantes que usarem o serviço de coleta em cada ponto específico, sendo calculados ao final do período de recepção e divididos em proporção à quantidade de amostras enviadas. Esses envios poderão receber subsídios da organização do Concurso.

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 dezembro e incluídos como anexo a esse regulamento.

5.1.1 No Brasil, já estão confirmados locais para recepção de amostra em Porto Alegre, Curitiba, Florianópolis, São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Brasília.

5.1.2 Na Argentina, teremos pontos de recepção de amostra em Buenos Aires e La Plata.

5.1.3 No Panamá, as amostras deverão ser enviadas somente à Cidade do Panamá.

5.1.4 No Peru, participantes interessados poderão enviar amostras à Lima.

5.1.5 As amostras do Uruguai serão recebidas em Montevideú.

5.2 As amostras devem ser entregues entre os dias 7 e 18 de fevereiro de 2022. Não serão aceitas amostras entregues antes ou depois deste período.

5.3 Até o final do expediente de recepção de amostras do dia 18 de fevereiro, participantes que por ventura tiverem amostras danificadas durante o envio ou que apresentarem irregularidades serão notificados.

5.3.1 Os recipientes com problemas poderão ser repostos exclusivamente até o dia 22 de fevereiro, mas, nesses casos, poderão ser enviados somente ao ponto de recepção em Curitiba.

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.

5.4 A Comissão Organizadora promoverá a recepção de amostras através de parceiros em várias cidades e em múltiplos países, porém, o método de envio, prazo e estado de entrega das amostras são de total responsabilidade do participante.

5.4.1 *Instrutivo para acondicionamento e preparação de amostras será enviado a todos os participantes e anexado a este regulamento. Participantes que descumprirem as orientações poderão ver suas amostras desclassificadas, sem direito a reembolso da taxa de inscrição.*

6. PRAZOS DE INSCRIÇÃO

6.1 As inscrições serão abertas no dia primeiro de novembro de 2021, à 0h, e serão encerradas no dia 18 de fevereiro de 2022, às 17h59min. 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 2021 até 23h59min do dia 18 de fevereiro de 2022. 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.¹

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:

Modalidade Cervejeiros Profissionais
<https://beerawardsplatform.com/clcl>

Modalidade Cervejeiros Caseiros
<https://beerawardsplatform.com/clcl-cervejeiros-caseiros>

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

	1º Lote	2º Lote	3º Lote	Preço Cheio
Caseiros	R\$40,00	R\$50,00	R\$60,00	R\$70,00
Profissionais	R\$90,00	R\$110,00	R\$130,00	R\$150,00

Primeiro Lote:

7.2.1 Será oferecido valor promocional de primeiro de novembro até as 23h59min do dia 30 de novembro.

Cervejeiros Profissionais:

Todas as inscrições custarão R\$ 90,00

Cervejeiros Caseiros:

Todas as inscrições custarão R\$ 40,00

Segundo lote:

7.2.2 Será oferecido de primeiro de dezembro até as 23h59min do dia 31 de dezembro.

Cervejeiros Profissionais:

Todas as inscrições custarão R\$ 110,00

Cervejeiros Caseiros:

Todas as inscrições custarão R\$ 50,00

Terceiro lote:

7.2.3 Será oferecido de primeiro de janeiro até as 23h59min do dia 31 de janeiro.

Cervejeiros Profissionais:

Todas as inscrições custarão R\$ 130,00

Cervejeiros Caseiros:

Todas as inscrições custarão R\$60,00

7.2.3a *Os lotes promocionais poderão ser esgotados antes do período previsto, de acordo com a demanda.*

Preço Cheio:

7.2.4 Do dia primeiro de fevereiro até o fim das inscrições, serão praticados os valores integrais para a participação. A saber:

Cervejeiros Profissionais:

Todas as inscrições custarão R\$ 150,00

Cervejeiros Caseiros:

Todas as inscrições custarão R\$ 70,00

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. É permitido, porém, editar o estilo de inscrição de uma determinada amostra até o encerramento do prazo de entrega das amostras.*

7.4 Cada cervejeiro poderá fazer apenas uma inscrição por estilo, podendo inscrever mais de um estilo em uma mesma categoria de premiação

7.4.1 *O limite de inscrições por cervejeiro é igual ao número de estilos disponíveis para competir, todos apresentados no item que segue.*

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 os estilos que consideramos serem relevantes para avaliar a destreza do cervejeiro em utilização de lúpulos.

Apresentamos abaixo todos os estilos que estarão disponíveis para inscrição:

ESTILOS	
1D American Wheat Beer	21B4 Red IPA
3A Czech Pale Lager	21B5 Rye IPA
3B Czech Premium Pale Lager	21B6 White IPA
5B Kölsch	21B7 New England IPA
5C Helles Export	22A Double IPA
5D German Pils	22B American Strong Ale
7B Altbier	22C American Barleywine
7C Kellerbier	24B Belgian Pale Ale
11A Ordinary Bitter	25B Saison
11B Best Bitter	25C Belgian Golden Strong Ale
11C Strong Bitter	26A Trappist Single
12A British Golden Ale	26C Belgian Tripel
12B Australian Sparkling Ale	27E Piwo Grodziskie
12C English IPA	27F Pre-Prohibition Lager
15B Irish Stout	28A Brett Beer
15C Irish Extra Stout	28B Mixed Fermentation Sour Beer
16D Foreign Extra Stout	28C Wild Specialty
17A British Strong Ale: Burton Ale	29A Fruit Beer
17B Old Ale	29B Fruit and Spice Beer
17D English Barley Wine	29C Specialty Fruit Beer
18B American Pale Ale	
19A American Amber Ale	30A Spice, Herb or Vegetable Beer
19B California Common	31A Alternative Grain Beer
19C American Brown Ale	31B Alternative Sugar Beer
20A American Porter	33A Wood-Aged Beer
20B American Stout	33B Specialty Wood-Aged Beer
20C Imperial Stout	34A Clone Beer
21A American IPA	34B Mixed-Style Beer
21B Specialty IPA	34C Experimental Beer
21B1 Belgian IPA	X2 IPA Argenta
21B2 Black IPA	X5 New Zealand Pilsner
21B3 Brown IPA	

8.1.1 Haverá ainda uma Categoria Experimental, na qual os participantes poderão apresentar adaptações de estilos em versões com uso exclusivo de lúpulo brasileiro.

8.1.1a Será necessário apresentar estilo base, tipo de lúpulo e plantação de origem.

8.1.1b Para concorrer na categoria, as cervejas deverão ser inscritas no estilo 34C.

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

8.3. As categorias de premiação serão, dentro do possível, as mesmas categorias principais em que se insere cada estilo. Em alguns casos, devemos agrupá-los de maneira distinta, quando os outros estilos da categoria principal não se enquadraram nos critérios para inclusão no pleito e os remanescentes gerarem números insuficientes de inscrições.

9. JÚRI

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

- a. *Expoente nacional/internacional em julgamento de cerveja;*
- b. *Reconhecida capacitação técnica.*
- c. *Contribuição para o desenvolvimento da cultura de produção caseira de cerveja, principalmente dentro da América Latina.*

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

- a. *As amostras serão avaliadas de forma anônima por pelo menos 2 (dois) juizes.*
- b. *As amostras serão avaliadas comparativamente com o Guia de Estilos e os respectivos estilo e categoria em que a amostra foi inscrita.*
- c. *Todos os juizes utilizarão o mesmo formulário online para realizar a avaliação (ver Anexo I— Súmula de Avaliação de Amostra);*
- d. *As avaliações ocorrerão de forma presencial; cada juiz deverá julgar as cervejas em sua mesa, e as avaliações serão feitas de forma simultânea, com intercâmbio em tempo real entre juizes.²*

9.3 O julgamento das amostras ocorrerá entre os dias 24 e 26 de fevereiro de 2022, na cidade de Curitiba, em Santa Catarina, como programação complementar ao Festival Brasileiro da Colheita do Lúpulo.

9.4 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 juizes na Primeira Rodada. A nota final será o consenso entre as pontuações individuais dos juizes, 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, nas modalidades Cervejeiros Profissionais e Cervejeiros Caseiros.

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

²Em caso de a pandemia do covid-19 impor novas restrições ao pleito, poder-se-á adaptar o julgamento para que se faça remotamente.

10.8 Será concedido o prêmio Cervejeiro do Ano para os cervejeiros que mais se destacarem 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. Será apontado um vencedor na modalidade Cervejeiros Profissionais e outro em Cervejeiros Caseiros.

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 26 de fevereiro, a partir das 18h, durante a atividade do Festival Nacional da Colheita do Lúpulo. 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 28 de fevereiro de 2022, as súmulas de avaliação das suas cervejas.

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 Latino de Cervejas Lupuladas, bem como ação cabível por meio dos meios competentes.

14. PANDEMIADO COVID-19

14.1. No caso de involução no quadro sanitário da pandemia do covid-19, a organização se reserva o direito de explorar alternativas que garantam a integridade física dos participantes, dos jurados e da equipe de trabalho.

Entre estas alternativas, que serão encaminhadas a partir de avaliação do quadro sanitário e do posicionamento das autoridades competentes nos lugares com maior influência sobre o bom andamento da produção, estão a organização de sessões de julgamento nos países onde há pontos de recepção credenciados e o envio de amostras através de serviços de courier.

Faremos avaliação e tomaremos decisão a partir das informações disponíveis em meados de janeiro de 2022, comunicando a decisão por todos os canais disponíveis e a todos os participantes.



1º CONCURSO
LATINO de CERVEJAS
LUPULADAS

Divulgação do Regulamento:

20 de outubro de 2021

Início das Inscrições:

Primeiro de novembro de 2021

Término das Inscrições:

18 de fevereiro de 2022

Envio de amostras:

07 a 18 de fevereiro de 2022

Julgamento:

dias 24 e 25 de fevereiro de 2022,
com o dia 26 como reserva

Anúncio dos Resultados:

26 de fevereiro de 2022

Envio de Certificados:

até 31 de março de 2022

ANEXO I - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS



Cód.
09ZWZ

Participante
Cristian Bonotto

Inscrição
Poli Mango

Categoria
Calibração

Estilo
22A - Double IPA

Juíz
Daniel Dallagessa

Nota
30

Nota consensual
27

Aroma

6/12

Malte



Adocicado, remetendo a mel e grãos.

Lúpulos



Citrico 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.



1º CONCURSO
LATINO de CERVEJAS
LUPULADAS

Diego Masiero

diego@matinecerveja.com.br
51 98176-0455

Romualdo Petters Pietrovski

pietrovski.romualdo@gmail.com
47 99734-3000