

BARCELONA BEER CHALLENGE

DOSSIER DE PREMSA



Índex

Nova edició del Barcelona Beer Challenge.....	3
Repercussió de l'anterior edició.....	3
Organització del Barcelona Beer Challenge.....	3
Barcelona Beer Festival.	4
Boom de l'oferta de cervesa artesana:.....	6
Objectius principals del Barcelona Beer Challenge:.....	7
Professionalització del Jurat: Beer Judge Certification Program.....	7
Components d'avaluació de la cervesa:	8
Premis i reconeixaments	9
Annex: Estils contemplats a BJCP:.....	10

Nova edició del Barcelona Beer Challenge:



Us presentem la V edició del Barcelona Beer Challenge, un concurs d'abast internacional que ha contribuït, junt amb altres iniciatives, a situar la cervesa de qualitat en un nou graó de reconeixement i visibilitat. Aquesta nova edició (2020), té com a objectiu de continuar amb la tasca de promoció i visualització del sector.

Repercussió de l'anterior edició

L'edició del BBC 2019 va comptar amb la participació de 218 cerveseries que van presentar al concurs 1.112 cerveses procedents de 22 països. D'aquesta manera, el concurs consolida uns premis que reconeixen, certifiquen i difonen la qualitat de cerveses que compleixen amb els estàndards més elevats. Aquests premis, atorgats per un jurat amb formació, titulació i capacitació específica, propicien que les decisions d'aquest suposin un reconeixement nacional i internacional de les cerveses guardonades.



El Barcelona Beer Challenge inicia la V edició recolzat pels bons resultats de la quarta edició: 218 cerveseries van presentar a concurs 1.112 cerveses procedents de 22 països.

Les cerveses van ser valorades per 50 jutges certificats nacional i internacionalment.



Organització del Barcelona Beer Challenge

EL *Barcelona Beer Challenge* (BBC) és una iniciativa de l'empresa [Beer Events](#), empresa que originàriament neix per organitzar el '*Barcelona Beer Festival*'.

Beer Events fa ser fundada al 2012 per 4 socis vinculats al sector de la cervesa artesana des dels anys 90; que progressivament ha anat especialitzant-se en la gestió d'esdeveniments i projectes per a tercers, vinculats sempre amb la cervesa artesana i de qualitat, a tots els nivells.

En poc més de set anys, Beer Events (BE) s'ha situat com a empresa capdavantera i referent a escala estatal en creació d'esdeveniments cervesers. Com a exemples del seu treball podríem destacar projectes recents com: la col·laboració en el desenvolupament de "l'estudi de l'estat de la cervesa artesana a Catalunya", la producció del "Barna'N'*Roll" des de l'any 2016, la seva aportació de cerveses locals al "Bières et Saveurs" que és el festival més important de Québec (Canadà) o la participació al Saló Degusta del 2015. "BE" sempre està present als principals fòrums relacionats amb el sector tant a l'àmbit estatal com internacional. [+ informació](#)

Barcelona Beer Festival:

★★★★★★★★★★

El Barcelona Beer Festival ofereix una visió integral del sector mitjançant: una selecció de cerveses plural i acurada, per l'organització d'un important fòrum de trobada pel sector i per la gran feina de difusió que desenvolupa en l'àmbit dels consumidors.

★★★★★★★★★★

Barcelona Beer Festival, és el principal esdeveniment del sector en tot l'Estat i un dels més rellevants al sud d'Europa.

En la seva darrera edició (Març 2019), el festival va atreure més de 35.000 visitants en només un cap de setmana. Va comptar amb la presència de 646 cerveses diferents amb representació de les millors cerveseries nacionals i internacionals.

La sinergia propiciada entre aquests dos esdeveniments, el concurs i el mateix festival, generen un important impacte mediàtic al sector professional; i aconsegueix també que el missatge es transmeti a la societat en general.



El *Barcelona Beer Festival* està contribuint de manera decisiva:

- En la difusió i visualització de la cervesa de qualitat, tant a través de la gran assistència com a través de l'aparició de continguts sobre el festival en informatius en l'àmbit nacional i en notícies en els principals diaris i ràdios.
- A la professionalització del sector, facilitant fòrums de contacte entre cervesers nacionals i internacionals de primer ordre, així com organitzant jornades professionals i *speed meetings* dins del marc del festival. L'objectiu és fomentar l'intercanvi de coneixement i potenciar les oportunitats de negoci que actualment brinda el sector.
- A oferir una visió integral del sector cerveser: ja sigui a través de les referències cerveseres que contempla per servir al seu esdeveniment anual, pel fòrum de trobada que representa dins el sector l'organització d'aquest acte, i pel treball de difusió que desenvolupa davant el consumidor final.

Més informació del ***Barcelona Beer Festival***:

<http://www.barcelonabeerfestival.com/>



Boom de l'oferta de cervesa artesana:

En tot l'Estat espanyol es comptabilitzen més de 750 marques de cervesa, nombre que per si mateix mostra el vigor del sector cerveser, i és la ciutat de Barcelona on aquest boom es dóna de manera més intensa des de fa més de 6 anys.

L'oferta cervesera actual es caracteritza per la proliferació, cada vegada més evident, de botigues i tap rooms (locals amb una àmplia oferta de cerveses de tirador) que ofereixen una àmplia varietat de cerveses nacionals i internacionals d'alt nivell (també en format ampolla), que de vegades acaben d'arribar directament de fàbrica, per assegurar la màxima frescor de la cervesa. Últimament a Barcelona també s'observa l'aparició d'una nova tipologia de local cerveser, el denominat BrewPub, aquest tipus de locals elaboren in situ la cervesa que es consumirà al mateix local.

Tots aquests fenòmens estan situant la cervesa de qualitat en un escenari únic, en tot l'Estat però a Barcelona en particular, per donar-se a conèixer, mostrar les seves qualitats i establir-se de manera definitiva al mercat tal com ha passat en altres països no tradicionalment productors de cervesa com per exemple Suècia, Canadà o Dinamarca.

Aquest impuls de la cervesa de qualitat està generant un nou nínxol d'oportunitat dins el sector de la restauració, i també una oportunitat de renovació i reenfocament per a molts locals. Cada vegada hi ha major presència de cervesa de qualitat i s'utilitza amb la finalitat de diferenciar-se de la resta de competència i, també amb el de diversificar els clients.

La cervesa de qualitat també està guanyant protagonisme en el camp de la gastronomia a partir de menús que incorporen com a nou element, ja sigui en la mateixa elaboració de plats o plantejant menús de maridatge amb diferents estils de cervesa. Un exemple de local que ha optat per aquest tipus d'oferta és el conegut Racó d'en Cesc de Barcelona, a través d'un menú maridatge amb cervesa que ha obtingut un èxit notable de crítiques.



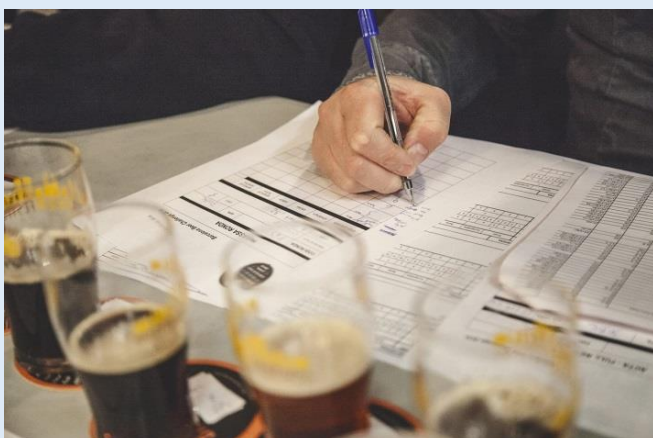
Objectius principals del BBC:

D'entre els objectius del *Barcelona Beer Challenge* destaquen:

- Posar en relleu i premiar a aquelles cerveses que treballen respectant estàndards de qualitat elevats i de manera fidel als diferents estils que representen.
- Donar suport a la professionalització del sector cerveser, incloent-hi un jurat professional certificat que treballa amb protocols de tast certificats internacionalment.
- Orientar al consumidor, tant nacional com internacional, a l'hora d'adquirir cervesa dins de l'àmplia oferta actual.
- Treballar per la difusió de la cultura cervesera premiant diferents cerveses d'estils complementaris que s'integren dins l'oferta actual del mercat

Web del *Barcelona Beer Challenge*: www.barcelonabeerchallenge.com

Professionalització del Jurat: Beer Judge Certification Program



Aquests premis seran atorgats per un jurat, els membres del qual compten amb capacitat i qualificacions específiques per prendre decisions que suposaran un reconeixement nacional i internacional de les cerveses premiades.

Un dels grans avenços que significa el Barcelona Beer Challenge entre els concursos de cervesa de l'Estat és la incorporació d'un jurat reconegut pel [BJCP \(Beer Judge Certification Program\)](http://www.bjcp.org), que estarà conformat per jutges en possessió de la certificació del BJCP.



El programa de certificació BJCP, originari dels Estats Units i que es desenvolupa des de l'any 1985, actualment és un referent en termes de classificació de cervesa que actualment cataloga 34 estils, que a la vegada es subdivideixen en 120 subestils.



En referència a la qualificació de jutges es basa en proves teòriques i pràctiques rigoroses per a la seva obtenció; requisit imprescindible en la selecció de jutges entre els festivals més prestigiosos en l'àmbit mundial que certifica les habilitats i criteris del jutge per avaluar i puntuar la cervesa en un context de competició. D'aquesta manera, el BBC assegura la participació d'un jurat professionalitzat i proporciona al concurs un reconeixement inapel·lable i una serietat que contribuirà a la necessària professionalització del sector cerveser en molts aspectes.

Components d'avaluació de la cervesa:

L'avaluació i tast de cervesa es compon de diversos elements. Els més destacables són:

A la fase d'avaluació d' ASPECTE es valoren elements com:*	
Color	Terbolesa
Presència de residus	Escuma (retenció i color)
A la fase d'avaluació d' AROMA es valora:	
Netedat en nas dels ingredients	
Ventall de matisos	
Potència aromàtica	
En boca s'avaluen tant el SABOR com les SENSACIONS:	
Astringència	Cos
Efervescència	Sensació alcohòlica

*També es tenen en compte possibles errors tècnics a l'hora de generar l'avaluació final.

Tots aquests paràmetres s'avaluen tenint en compte les diferents característiques del ventall d'estils de cervesa existent: un total de 34 estils que incorporen 120 subestils, amb el que la cervesa no solament ha de tenir bon gust, aroma i aparença, sinó que aquests elements s'han d'emmarcar dins les característiques pròpies de l'estil concret al qual s'adscriu la cervesa avaluada.

Premis i reconeixements:

El reconeixement a la qualitat de les cerveses valorades, es materialitzarà en uns premis dotats de la legitimitat que atorga un jurat seleccionat i reconegut a escala internacional.

Aquests premis contribuiran a reconèixer la qualitat de les cerveses premiades davant consumidors finals, intermediaris i professionals. Amb tal objectiu, es facilitarà als guanyadors (i per cada cervesa premiada) un trofeu i un logo inserible: les seves etiquetes, plataformes digitals, materials promocionals, web, etc. Un segell distintiu que aportarà informació i ajudarà a visualitzar les cerveses guardonades.

Els premis del *Barcelona Beer Challenge* es divideixen en **quatre** categories:



- A) **Premis a les millors Cerveses per estils** contemplats al concurs. Consistent a atorgar medalles d'Or, Plata i Bronze. Aquests premis s'assignaran tenint en compte la qualitat de la cervesa i contemplarà paràmetres com: aroma, sabors, sensacions bucals, aspecte, absència de defectes i/o errors; així com l'adequació a l'estil al com s'adscriu la cervesa.
- B) **Premi a la millor cervesera.** Premia el conjunt de cerveses que presenta una mateixa cervesera, a partir d'una suma de punts aconseguits per cadascuna de les Cerveses.
- C) **Premi a la millor cervesera novell.** Aquest premi vol donar visibilitat a la millor cervesera de nova creació. Opten a aquest les cerveseres creades després de l'1 de gener de 2018. S'atorgarà a aquella cervesera novella que obtingui una major puntuació.
- D) **Premi a la innovació Ricardo Molina:** Com a novetat, aquest 2020 presentem un premi que vol inspirar al cerveser a explorar nous territoris de treball per reconèixer la **innovació en el procés creatiu** de l'elaboració seus esquemes habituals i innovar en el sector.

Els premis s'anunciaran i s'atorgaran dins del marc d'actes *del Barcelona Beer Festival 2020* en una cerimònia pública, dotant-los de la potència mediàtica pròpia del Festival.

Per ampliar informació o resoldre dubtes: info@barcelonabeerchallenge.com

ANNÈX

LLISTAT D'ESTILS CONTEMPLATS AL *BJCP*



STANDARD AMERICAN BEER

- 1A. American Light Lager
- 1B. American
- 1C. Cream Ale
- 1D. American Wheat Beer

INTERNATIONAL LAGER

- 2A. International Pale Lager
- 2B. International Amber Lager
- 2C. International Dark

CZECH LAGER

- 3A. Czech Pale
- 3B. Czech Premium Pale Lager
- 3C. Czech Amber Lager
- 3D. Czech Dark Lager

PALE MALTY EUROPEAN LAGER

- 4A. Munich Helles
- 4B. Festbier
- 4C. Helles Bock

PALE BITTER EUROPEAN BEER

- 5A. German Leichtbier
- 5B. Kölsch
- 5C. German Helles Exportbier
- 5D. German Pils

AMBER MALTY EUROPEAN LAGER

- 6A. Märzen
- 6B. Rauchbier
- 6C. Dunkles Bock

AMBER BITTER EUROPEAN BEER

- 7A. Vienna
- 7B. Altbier
- 7C. Kellerbier
- Kellerbier: Pale Kellerbier
- Kellerbier: Amber Kellerbier

DARK EUROPEAN LAGER

- 8A. Munich Dunkel
- 8B. Schwarzbier

STRONG EUROPEAN BEER

- 9A. Doppelbock
- 9B. Eisbock
- 9C. Baltic Porter

GERMAN WHEAT BEER

- 10A. Weissbier
- 10B. Dunkles Weissbier
- 10C. Weizenbock

BRITISH BITTER

- 11A. Ordinary Bitter
- 11B. Best Bitter
- 11C. Strong Bitter

PALE COMMONWEALTH BEER

- 12A. British Golden Ale
- 12B. Australian Sparkling Ale
- 12C. English IPA

BROWN BRITISH BEER

- 13A. Dark Mild
- 13B. British Brown Ale
- 13C. English Porter

SCOTTISH ALE

- 14A. Scottish Light
- 14B. Scottish Heavy
- 14C. Scottish Export

IRISH BEER

- 15A. Irish Red Ale
- 15B. Irish Stout
- 15C. Irish Extra Stout

DARK BRITISH BEER

- 16A. Sweet Stout
- 16B. Oatmeal Stout
- 16C. Tropical Stout
- 16D. Foreign Extra Stout

STRONG BRITISH ALE

- 17A. British Strong Ale
- 17B. Old Ale
- 17C. Wee Heavy
- 17D. English Barleywine

PALE AMERICAN ALE

- 18A. Blonde Ale
- 18B. American Pale Ale

AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

- 19A. American Amber Ale
- 19B. California Common
- 19C. American Brown Ale

AMERICAN PORTER AND STOUT

- 20A. American Porter
- 20B. American Stout
- 20C. Imperial Stout

IPA

- 21A. American
- 21B. Specialty IPA
 - 21BA: Belgian IPA
 - 21BB: Black IPA
 - 21BC: Brown IPA
 - 21BD: Red IPA
 - 21BE: Rye IPA
 - 21BF: White IPA
 - 21BG: New England IPA
 - 21BH: Other Specialty IPA

STRONG AMERICAN ALE

- 22A. Double IPA
- 22B. American Strong Ale
- 22C. American Barleywine
- 22D. Wheatwine

EUROPEAN SOUR ALE

- 23A. Berliner
- 23B. Flanders Red Ale
- 23C. Oud Bruin
- 23D. Lambic
- 23E. Gueuze
- 23F. Fruit Lambic

BELGIAN ALE

- 24A. Witbier
- 24B. Belgian Pale Ale
- 24C. Bière de Garde

STRONG BELGIAN ALE

- 25A. Belgian Blond Ale
- 25B. Saison
- 25C. Belgian Golden Strong Ale

TRAPPIST ALE

- 26A. Trappist Single
- 26B. Belgian Dubbel
- 26C. Belgian Tripel
- 26D. Belgian Dark Strong Ale

HISTORICAL BEER

- 27A. Gose
- 27B. Kentucky Common
- 27C. Lichtenhainer
- 27D. London Brown Ale
- 27E. Piwo Grodziskie
- 27F. Pre-Prohibition Lager
- 27G. Pre-Prohibition Porter
- 27H. Roggenbier
- 27I. Sahti

AMERICAN WILD ALE

- 28A. Brett Beer
- 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
- 28C. Wild Specialty Beer

FRUIT BEER

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

SPICED BEER

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

ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER

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

SMOKED BEER

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

WOOD BEER

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

SPECIALTY BEER

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

Appendix B: LOCAL STYLES

- X1. Dorada Pampeana (Argentina)
- X2. IPA Argenta (Argentina)
- X3. Italian Grape Ale (Italian)
- X4. Catharina Sour (Brazilian)
- X5. New Zealand Pilsner (N.Z.)