

BARCELONA BEER CHALLENGE 2023

DOSSIER DE PRENSA



Nueva edición del Barcelona Beer Challenge:



Os presentamos la VIII edición del Barcelona Beer Challenge (2023), un concurso de alcance internacional que ha contribuido, junto con otras iniciativas, a situar la cerveza de calidad en un nuevo escalón de reconocimiento y visibilidad. Esta nueva edición nace con el objetivo de continuar con la tarea de promoción y visualización del sector que se inició con la primera y exitosa edición en el año 2016.

Repercusión de la anterior edición

La edición del BBC 2022 contó con la participación de 215 cervecerías que presentaron a concurso 1.315 cervezas procedentes de 15 países. Así, el concurso consolida unos premios que reconocen, certifican y difunden la calidad de cervezas que cumplen con los estándares más elevados. Estos premios, otorgados por un jurado con formación, titulación y capacitación específica, propician que las decisiones de este supongan un reconocimiento nacional e internacional de las cervezas galardonadas.



El Barcelona Beer Challenge inicia su cuarta edición respaldado por los buenos resultados de la tercera edición: 215 cerveceras presentaron a concurso 1.315 cervezas procedentes de 22 países.

Las cervezas fueron valoradas por 60 jueces certificados nacional e internacionalmente.



Organización del Barcelona Beer Challenge

EL *Barcelona Beer Challenge* (BBC) es una iniciativa de la empresa [Beer Events](#), empresa que originariamente nace para organizar el '*Barcelona Beer Festival*',

Beer Events fue fundada en 2012 por 4 socios vinculados al sector de la cerveza artesana desde los años 90; que progresivamente ha ido especializándose en la gestión de eventos y/o proyectos para terceros, vinculados siempre a la cerveza artesana y de calidad, a todos los niveles.

En poco más de diez años, Beer Events (BE) se ha situado como empresa líder y referente a nivel estatal en creación de eventos cerveceros. Como ejemplos de su trabajo podríamos destacar proyectos recientes como: la colaboración en el desarrollo de varios estudios sobre la cerveza artesana: Cataluña, Euskadi y España, la creación de la primera convención de cerveceros del estado, el InnBrew, entre otros... “BE” siempre está presente en los principales foros relacionados con el sector tanto en el ámbito estatal como internacional [Más información](#)

Barcelona Beer Festival/InnBrew:



El Barcelona Beer Festival ofrece una visión integral del sector a través: de las referencias cerveceras que contempla, por el fórum de encuentro que representa para el sector y por el gran trabajo de difusión que desarrolla a nivel de consumidores



satisfacer las necesidades de las empresas dedicadas al sector cervecero, por eso en 2021 nació el **Innbrew**, la primera convención cervecera del estado y donde se enmarca la entrega de premios del **Barcelona Beer Challenge**, ambos eventos se celebran junto al **Barcelona Beer Festival**.

+ información

Barcelona Beer Festival, es el principal evento del sector en todo el Estado y uno de los que tiene mayor relevancia en el sur de Europa.

El Festival atrae a más de 35.000 visitantes en sólo un fin de semana. Cuenta con la presencia de más de 600 cervezas distintas con representación de las mejores cervecerías nacionales e internacionales.

En estos últimos dos años, desde Beer Events se ha detectado una necesidad de crear un evento exclusivamente profesional pensado para



El *Barcelona Beer Festival* y el *InnBrew*, están contribuyendo de manera decisiva:

- En la difusión y visibilidad de la cerveza de calidad, tanto a través de la gran asistencia como a través de la aparición de contenidos sobre el festival en informativos a nivel nacional y en noticias en los principales diarios y radios.
- A la profesionalización del sector, facilitando fóruns de contacto entre cerveceros nacionales e internacionales de primer orden, así como organizando jornadas profesionales y *speed meetings*, dentro del marco del InnBrew. El objetivo es fomentar el intercambio de conocimiento y potenciar las oportunidades de negocio que actualmente brinda el sector.
- A ofrecer una ofrece una visión integral del sector cervecero ya sea a través de las referencias cerveceras que contempla en su evento anual, del fórum de encuentro que representa para el sector la organización de este acto y del trabajo de difusión que desarrolla ante el consumidor final.



Boom de la oferta de cerveza artesana:

La oferta cervecera actual se caracteriza por la proliferación, cada vez más evidente, de tiendas y *locales especializados* (con una vasta oferta de cervezas de tirador) que ofrecen una amplia gama de cervezas nacionales e internacionales de alto nivel en formato botella y de tirador, algunas veces acabadas de llegar directamente de fábrica una vez embarriladas, para asegurar así el máximo frescor de la cerveza. Últimamente en Barcelona también se observa la aparición de una nueva tipología de local cervecero, el denominado *BrewPub*, este tipo de locales elaboran *in situ* la cerveza que se consumirá en el local.

Todos estos fenómenos están situando la cerveza de calidad en un escenario único, en todo el Estado pero en Barcelona en particular, para darse a conocer, mostrar sus cualidades y establecerse de manera definitiva en el mercado tal como ha pasado en otros países no tradicionalmente productores de cerveza como por ejemplo Suecia, Canadá o Dinamarca.

Este impulso de la cerveza de calidad está generando un nuevo nicho de oportunidad para el sector de la restauración, así como también una oportunidad de renovación y reenfoque para muchos locales, ya que la cada vez hay mayor presencia de cerveza de calidad y se utiliza con el fin de diferenciarse la resta de competencia y también con el de diversificar la clientela.

La cerveza de calidad también está ganando protagonismo en el campo de la gastronomía a partir de menús que incorporan como nuevo elemento, ya sea en la misma elaboración de platos o planteando menús de maridaje con diferentes estilos de cerveza. Un ejemplo de local que ha optado por este tipo de oferta es el conocido Racó d'en Cesc de Barcelona, a través de un menú maridaje con cerveza que ha obtenido un éxito notable de críticas.



Objetivos principales del BBC:

Entre los objetivos del *Barcelona Beer Challenge* destacan:

- ✓ Poner de relevancia y premiar a aquellas cervezas que trabajan respetando los estándares de calidad elevados y de manera fiel a los diferentes estilos que representan.
- ✓ Contribuir a la profesionalización del sector cervecero, incluyendo un jurado profesional certificado y a través del seguimiento de protocolos de cata certificados internacionalmente.
- ✓ Orientar al consumidor, tanto nacional como internacional, a la hora de adquirir cerveza dentro de la amplia oferta actual.
- ✓ Contribuir a la difusión de la cultura cervecera a través de las diferentes cervezas premiadas, diversidad de estilos que integran la oferta actual al alcance y también las cualidades y posibilidades de la cerveza en diversos ámbitos.

Web del Barcelona Beer Challenge: www.barcelonabeerchallenge.com

Profesionalización del Jurado: Beer Judge Certification Program



Estos premios, serán otorgados por un jurado, cuyos miembros cuentan con capacitación y calificaciones específicas, y cuyas decisiones supondrán un reconocimiento nacional e internacional de las cervezas participantes.

Uno de los grandes avances que significa el Barcelona Beer Challenge entre los concursos de cerveza del Estado es la incorporación de un jurado reconocido por el [BJCP \(Beer Judge Certification Program\)](#), lo que significa que el jurado estará conformado por jueces en posesión de la certificación del BJCP.



El programa de certificación BJCP actualmente es el programa referente en términos de clasificación de la cerveza que se viene desarrollando desde 1985. Es originario de los Estados Unidos.



El programa de cualificación de jueces se basa en pruebas teóricas y prácticas rigurosas para su obtención y es el requisito y de referencia en la selección de jueces entre los festivales más prestigiosos a nivel mundial.

Así mismo el programa certifica las habilidades y criterios del juez para evaluar y puntuar la cerveza en un contexto de competición.

De esta manera, el BBC asegura la participación de un jurado profesionalizado y dota al concurso de un reconocimiento inapelable y una seriedad que contribuirá a la necesaria profesionalización del sector cervecero en muchos aspectos.

Componentes de evaluación de la cerveza:

La evaluación y cata de cerveza se compone de diversos elementos. Los más importantes son:

En la fase de evaluación del ASPECTO se valoran elementos como*:

Color	Turbiedad
Presencia de residuos	Espuma (retención y color)

En la fase de evaluación del AROMA se evalúan diferencias aspectos como:

Nitidez en nariz de algunos ingredientes	Abanico de matices
Potencia de los aromas	

En boca se evalúa tanto el SABOR y matices como las SENSACIONES:

Astringencia	Cuerpo
Efervescencia	Sensación alcohólica

*Se tienen en cuenta posibles errores técnicos a la hora de generar la evaluación final.

Todos estos parámetros se evalúan teniendo en cuenta las diferentes características del abanico de estilos de cerveza existente: un total de 34 estilos que incorporan subestilos y un anexo, con lo que la cerveza no solo ha de tener buen gusto, aroma y apariencia, sino que estos elementos se han de ceñir a las características propias del estilo concreto al que se adscribe la cerveza evaluada.

Premios y reconocimientos:

El reconocimiento a la calidad de las cervezas valoradas, se materializará en unos premios dotados de la legitimidad que otorga un jurado seleccionado y reconocido a nivel internacional.

Dichos premios contribuirán a reconocer la calidad de las cervezas premiadas ante consumidores finales, intermediarios y profesionales. Con tal objetivo, se facilitará a los ganadores (y para cada cerveza premiada) un logo insertable en: sus etiquetas, plataformas digitales, materiales promocionales, web, etc. Un sello distintivo que aportará información y ayudará a visibilizar las cervezas galardonadas.

Los premios del *Barcelona Beer Challenge* se dividen en **cuatro** categorías:

- A) **Premios a las mejores cervezas por estilo** contemplados en el concurso. Consistente en otorgar medallas de Oro, Plata y Bronce. Estos premios se asignarán teniendo en cuenta la calidad de la cerveza y contemplará parámetros como: aroma, sabores, sensaciones bucales, aspecto, ausencia de defectos y/o errores; así como la adecuación al estilo al cual se adscribe la cerveza.

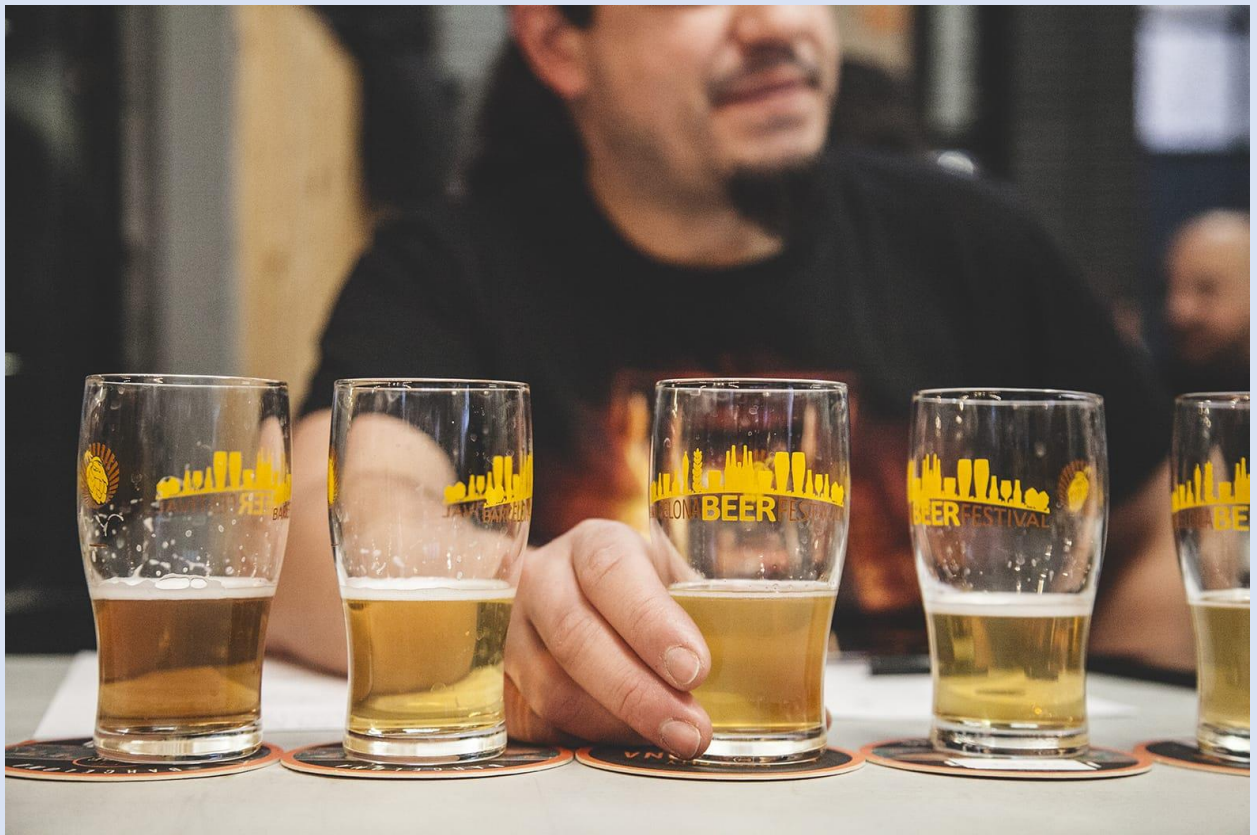


- B) **Premio a la mejor cervecera.** Premia el **conjunto de cervezas** que presenta una misma cervecera, a partir de una suma de puntos conseguidos por cada una de las cervezas.
- C) **Premio a la mejor cervecera novel.** Este premio quiere visibilizar la mejor cervecera de **nueva creación** y optan a este las cerveceras creadas después del 1 de enero de 2021. Se otorgará a aquella cervecera novela que obtenga una mayor puntuación.
- D) **Premio a la Innovación Molina for Brewers:** Por cuarto año consecutivo, presentamos un premio que quiere inspirar al cervecero a explorar nuevos territorios de trabajo para reconocer la innovación en el proceso creativo de la elaboración de sus esquemas habituales e innovar en el sector.
- E) **Reconocimiento Platinum:** Se concederá un premio especial llamado 'Medalla de Platino' a aquellas cervezas que en la presente edición ganen por quinta vez alguna Medalla, independientemente del tipo de medallas o ediciones que se ganaron las otras cuatro.

Los premios se anunciarán y se otorgarán dentro del marco de actos Del InnBrew 2023 que celebra su tercera edición paralelamente en el Barcelona Beer Festival, en una ceremonia pública.

ANEXO:

LISTADO DE ESTILOS CONTEMPLADOS *BBC23*



1. STANDARD AMERICAN BEER

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

2. INTERNATIONAL LAGER

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

3. CZECH LAGER

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

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER

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

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER

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

6. AMBER MALTY EUROPEAN LA

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

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER

- 7A. Vienna Lager
- 7B. Altbier

8. DARK EUROPEAN LAGER

- 8A. Munich Dunkel
- 8B. Schwarzbier

9. STRONG EUROPEAN BEER

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

10. GERMAN WHEAT BEER

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

11. BRITISH BITTER

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

12. PALE COMMONWEALTH BEER

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

13. BROWN BRITISH BEER

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

14. SCOTTISH ALE

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

15. IRISH BEER

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

16. DARK BRITISH BEER

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

17. STRONG BRITISH ALE

- 17A. English Strong Ale
- 17B. Old Ale
- 17C. Wee Heavy
- 17D. English Barley Wine

18. PALE AMERICAN ALE

- 18A. Blonde Ale
- 18B. American Pale Ale
- 18C. Hazy Pale Ale
- 18D. Other Specialty Pale Ale (Milkshake, fruit & other)

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

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

20.AMERICAN PORTER AND STOUT

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

21.IPA

- 21A. American IPA
- 21B. Specialty IPA
- Specialty IPA (A): Belgian IPA
- Specialty IPA (B): Black IPA
- Specialty IPA (C): Brown IPA
- Specialty IPA (D): Red IPA
- Specialty IPA (E): Rye IPA
- Specialty IPA (F): White IPA
- Specialty IPA (K): Brut IPA
- Specialty IPA (L) Other Specialty IPA (Milkshake, Fruit & Other)
- 21C. Hazy IPA
- 21D. Session IPA

22. STRONG AMERICAN ALE

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

23.EUROPEAN SOUR ALE

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

24.BELGIAN ALE

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

25.STRONG BELGIAN ALE

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

26. MONASTIC ALE

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

27.HISTORICAL BEER

- Historical Beer (A): Kellerbier
- Historical Beer (B): Kentucky Common
- Historical Beer (C): Lichtenhainer
- Historical Beer (D): London Brown Ale
- Historical Beer (E) Piwo Grodziskie
- Historical Beer (F): Pre-Prohibition Lager
- Historical Beer (G): Pre-Prohibition Porter
- Historical Beer (H): Roggenbier
- Historical Beer (I): Sahti

28.AMERICAN WILD ALE

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

29.FRUIT BEER

- 29A. Fruit Beer
- 29B. Fruit and Spice Beer
- 29C. Specialty Fruit Beer
- 29D. Grape Ale

30.SPICED BEER

- 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
- 30B. Autumn Seasonal Beer
- 30C. Winter Seasonal Beer
- 30D. Specialty Spice 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. Imperial Stout Wood-Aged Beer

34.SPECIALTY BEER

- 34A. Commercial Specialty Beer
- 34B. Mixed-Style Beer
- 34C. Experimental Beer

35. Catharina Sour (Brazilian)

36. New Zealand Beer (SPONSORED BY AGRONET BREWING)

37. Non Alcoholic Beer

38. Kombucha