

BARCELONA BEER CHALLENGE

DOSSIER DE PRENSA

2025



Nueva edición del Barcelona Beer Challenge:



Os presentamos la X edición del Barcelona Beer Challenge (2025), 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 2024 contó con la participación de 162 cerveceras que presentaron a concurso 1.049 cervezas procedentes de 14 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 X edición respaldado por los buenos resultados de la pasada edición: 162 cerveceras presentaron a concurso 1.049 cervezas procedentes de 14 países.

Las cervezas fueron valoradas por 50 jueces certificados nacional e internacionalmente.



Organización del Barcelona Beer Challenge

EL Barcelona Beer Challenge (BBC) es una iniciativa de la empresa Beer Events, que nace a 2012 fruto de la pasión y la voluntad de difundir cultura cervecera con la creación del Barcelona Beer Festival. Desde entonces, han estado centenaes otros proyectos en los ámbitos de la producción de acontecimientos, catas, jornadas, instalaciones, consultoría especializada a empresas del sector y formación específica.

Somos un equipo de apasionadas de la cerveza llenas de conocimiento. Todo aquello que desarrollamos conjuntamente tendrá tu sello de identidad y un rigor extremo en cultura cervecera.

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 mediante: una selección de cervezas plural y cuidadosa, por la organización de un importante foro de encuentro por el sector en el InnBrew, the Brewer's Convention y por el gran trabajo de difusión que desarrolla en el ámbito de los consumidores



El concurso nació bajo el paraguas organizativo del Barcelona Beer Festival, principal evento del sector del Estado y uno de los principales del sur de Europa, que la pasada edición reunió a 15.000 visitantes únicos en un fin de semana, y donde se encuentran las mejores cerveceras en el ámbito mundial. Actualmente la entrega de premios sucede durante la celebración del InnBrew, la convención cervecera, única en el estado, y que se celebra durante las mismas fechas que el Festival, para crear sinergias entre el concurso el InnBrew y el Festival, punto de encuentro de profesionales del sector de todo el mundo, dando un destacado impacto mediático al sector; consiguiendo así que el mensaje del evento llegue a la sociedad mediante la notoriedad conseguida en prensa. [± información](#)

El concurso nació bajo el paraguas organizativo del Barcelona Beer Festival, principal evento del sector del Estado y uno de los principales del sur de Europa, que la pasada edición reunió a 15.000 visitantes únicos en un fin de semana, y donde se encuentran las mejores cerveceras en el ámbito mundial. Actualmente la entrega de premios sucede durante la celebración del InnBrew, la convención cervecera, única en el estado, y que se celebra durante las mismas fechas que el Festival, para crear sinergias entre el concurso el InnBrew y el Festival, punto de encuentro de profesionales del sector de todo el mundo, dando un destacado impacto mediático al sector; consiguiendo así que el mensaje del evento llegue a la sociedad mediante la notoriedad conseguida en prensa. [± información](#)



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 fórums 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.



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: 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 5 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 quinto 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 *EN EL BARCELONA BEER CHALLENGE*



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
- 18X. Hazy Pale Ale
- 18Y. 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
- 20X. Pastry 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
- 21X. Session IPA

22. STRONG AMERICAN ALE

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

- 33X. Wood-Aged Beer
- 33Y. Imperial Stout Wood-Aged Beer

34.SPECIALTY BEER

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

X .LOCAL STYLES

- X4. CaTharina Sour (Brazilian)
- X5. New Zealand Pilsner

Y. Non Alcoholic Beer