

BARCELONA BEER CHALLENGE

DOSSIER DE PRENSA



ÍNDICE

IV edición del Barcelona Beer Challenge.....	2
Repercusión de la anterior edición	2
Profesionalización del Jurado: Beer Judge Certification Program	2
Premios y reconocimientos	3
Casos de éxito: algunos ejemplos	4
Organización del Barcelona Beer Challenge.....	6
Objetivos principales del Barcelona Beer Challenge	6
Barcelona Beer Festival... ..	6
Momento de la oferta de cerveza artesana.....	7
ANEXO: ESTILOS CONTEMPLADOS BJCP.....	8

IV edición del Barcelona Beer Challenge:

Os presentamos la **IV** edición del *Barcelona Beer Challenge* (2019), 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 en nuestro país.

Esta nueva edición continua con el objetivo planteado en el inicio del concurso (año 2016): promocionar y aportar visualización del sector.



El **Barcelona Beer Challenge** inicia la **IV edición** respaldado por los **buenos resultados de la anterior convocatoria** donde participaron **200 cerveceras** y presentaron a concurso cerca de **1.000 cervezas** procedentes de **20 países**.

Las **cervezas** fueron valoradas por **50 jueces nacionales e internacionales, certificados**.



Repercusión de la anterior edición

La edición del BBC 2018 contó con la participación de **200 cerveceras** que presentaron a concurso cerca de **1.000 cervezas** procedentes de **20 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 éste supongan un reconocimiento nacional e internacional de las cervezas galardonadas.

Objetivos principales del BBC:

Entre los objetivos del *Barcelona Beer Challenge* destacan:

- ✓ Poner de relevancia y premiar a aquellas cervezas que trabajan respetando estándares de calidad elevados y de manera fiel a los diferentes estilos que representan. 5
- ✓ 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, 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, mostrar la diversidad de estilos 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 respecto a otros concursos 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 cerveza que se viene desarrollando desde 1985. Es originario de Estados Unidos y actualmente cataloga las cervezas en 34 estilos, que a su vez se subdividen en 120 subestilos (ver anexo).



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 Estados Unidos y actualmente cataloga las cervezas en 34 estilos, que a su vez se subdividen en 120 subestilos.



El programa de cualificación de jueces se basa en pruebas teóricas y prácticas rigurosas para su obtención y es uno de los requisitos 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: Para una correcta evaluación y cata de cervezas se deben tener en cuenta diversos elementos, como por ejemplo:

- En la fase de evaluación del **ASPECTO** se valora: el color, el brillo, la transparencia, la espuma (retención y color).
- En la fase de evaluación del **AROMA** se deben tener en cuenta aspectos como: nitidez en nariz de los ingredientes, familias aromáticas, intensidad de la fragancia, percepción de alcoholes, etc.
- En boca se evalúa tanto el **SABOR** (dulce, ácido, amargo, salado) y matices sensoriales como el

Además, para la evaluación global, se pueden tener en cuenta posibles errores técnicos de elaboración que se perciban en el análisis efectuado por los jueces.

Todos estos parámetros se evalúan teniendo en cuenta las características del abanico de estilos e cerveza existentes en la guía BJCP, un texto donde se reconocen una serie de características propias a cada uno de los estilos de cerveza (34 estilos que incorporan 120 sub-estilos). Con lo que la cerveza no solo ha de tener buen gusto, aroma y apariencia, sino que estos elementos deben ceñirse a las características propias del etilo 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 **tres** categorías:

A) **Premios a las mejores cervezas por cada 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. El jurado además, puede declarar premios desiertos si en alguna categoría las cervezas evaluadas no cumplen los estándares de calidad exigidos.



B) **Premio a la mejor cervecera.** Premia el **conjunto de cervezas** que presenta una misma cervecera, a partir de la suma de puntos conseguidos por cada una de las cervezas y a razón de: 2 puntos por medalla de bronce, 3 por medalla de plata y 5 por medalla de oro

C) **Premio a la mejor cervecera novel.** Este premio quiere visibilizar la mejor cervecera de **nueva creación** y a optan a éste las cerveceras creadas después del 1 de enero de 2017. Se otorgará a aquella cervecera novel que obtenga una mayor puntuación a razón de de 2 puntos por medalla de bronce, 3 por medalla de plata y 5 por medalla de oro.

Los premios se anunciaran y se otorgaran el **sábado 16 de marzo** dentro del marco de actos del *Barcelona Beer Festival 2019* en una ceremonia pública, dotándolos de la potencia mediática propia del Festival.

Casos de éxito: algunos ejemplos.

2016, CERVESA MONTSENY “Mejor cervecera del año”

En el marco del Barcelona Beer Festival, la Compañía Cervecera del Montseny gana el premio a la Mejor Cervecera del Año en la 1ª edición del concurso Barcelona Beer Challenge, la primera y más importante competición de España de cervezas artesanas.

“Cerveza del Montseny consigue 5 medallas (3 oros y 2 platas) en diferentes categorías siendo el número 1 del ranking entre las 143 cerveceras participantes, consiguiendo así el premio más importante: el otorgado a la **Mejor Cervecera del Año**, Esta primera edición del *Barcelona Beer Challenge* establece 47 categorías diferentes con tres reconocimientos (oro, plata y bronce) valoradas por un jurado profesional acreditado tanto nacional como internacionalmente.



Fuente: <https://cervesamontseny.cat/es/historia-de-cerveza-del-montseny/>

2017, BREW & ROLL “Premio a la mejor cervecera novel”



Ganó 6 medallas en el Barcelona Beer Challenge 2018. Aunque una ya lleva años y paños en esto de la cerveza artesana, este sector tiene la capacidad de sorprendernos cada vez que se lo propone. Te despistas un momento y, zasca, una cervecera de la que no habías oído apenas hablar o por la que no habrías apostado un euro, va y arrasa en el festival de más repercusión del panorama nacional. Esta vez la sorpresa llegó sin hacer ruido, humildemente, desde Barañáin, una ciudad de 20.000 habitantes del extrarradio de Pamplona.

FUENTE: <https://www.2d2dspumacervezartesana.com/cervezas-brew-roll-la-sorpresa-del-barcelona-beer-challenge-2018/>

2017, FOUNDERS BREWING “Premio a la mejor cervecera del año”

“Los jueces del mismo han otorgado medallas en 51 categorías diferentes, en base a diferentes catas a ciegas realizadas durante los primeros meses del año, para determinar cuáles son las mejores cervezas de este 2017 y cuál es la mejor cervecera del panorama internacional, honor que ha recaído este año en Founders Brewing de Michigan (EE.UU.) que desembarcó hace escasos meses en nuestro país de la mano de Mahou San Miguel”.



“Aunque son 51 categorías las premiadas en esta edición de 2017, los jueces del concurso tienen la potestad de dejar ciertos lugares del podio desiertos si consideran que ningún candidato llega a la calidad mínima exigida para ocupar dichos escalones. Por ello, son 49 las medallas de oro que se han repartido en Barcelona, pudiendo considerar a cada una de las galardonadas como la mejor cerveza del mundo en su respectivo estilo”.

FUENTE: <http://www.bonviveur.es/noticias/lista-de-cervezas-ganadoras-del-barcelona-beer-challenge-2017>

FOTO: <https://cocinillas.lespanol.com/2018/03/barcelona-beer-challenge-2018/>

2018, OUD BEERSEL “medallas reconocimiento a la tradición cervecera belga”.



“¿Oud BEERSEL continúa enfocándose en cervezas únicas y con éxito! Cervecera principalmente conocida por sus tradicionales cervezas lambic y su característica Bersalis Tripel. Gracias a la venta de Bersalis Tripel, la cervecería se reinició en 2005 con el objetivo de proteger las cervezas tradicionales. Al duplicar su capacidad de maduración en 2016, Oud Beersel puede continuar centrándose en la producción de cervezas únicas e innovadoras basadas en su conocimiento de la fermentación espontánea. Para esto, seleccionaron barriles que ya tienen entre 60-120 años y que se han utilizado durante décadas para la fermentación y maduración de Lambiek. Estas cervezas, que están ahora disponibles en cervecerías y en el sector de la restauración, consiguieron en el Barcelona Beer Challenge 2018 varias medallas: 2 OROS con Bersalis Tripel Oak Aged y con Oude Geuze Vandervelden 135, y 2 PLATAS con Oude Kriek Oud Beersel y Bersalis Tripel”.

FUENTE: <https://editiepajot.com/regios/3/articles/58895>

Organización del Barcelona Beer Challenge

EL *Barcelona Beer Challenge* (BBC) es una iniciativa de la empresa *Beer Events*, originariamente nacida 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 cinco años, Beer Events (BE) se ha situado como empresa líder y referente a nivel estatal en creación de acontecimientos de esta índole. Como ejemplos de su trabajo podríamos destacar proyectos recientes como: la colaboración en el desarrollo del estudio del estado de la cerveza artesana en Catalunya", la producción del "Barna'N'Roll" desde el año 2016, su aportación de cerveceras locales al "Bières et Saveurs" el mayor festival de Québec (Canadá) o la participación en el Salón Degusta del 2015.

Beer Events está presente en los principales fóruns relacionados con el sector cervecero a nivel estatal e internacional. Más información en: <http://www.beer-events.com/>



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



Barcelona Beer Festival:

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, atrajo en su última edición (Marzo 2018) a más de 33.000 visitantes en un sólo fin de semana y conto con la presencia de cerca de 500 cervezas diferentes, entre las que se encontraban muchas de las mejores cerveceras nacionales e internacionales.

La sinergia propiciada entre ambos eventos, el concurso y el propio festival, genera un importante impacto mediático en el sector profesional; consiguiendo así que el mensaje de lo acontecido se transmita a la sociedad en general, mediante la difusión y notoriedad en prensa.

El *Barcelona Beer Festival* está contribuyendo de manera decisiva

- en la difusión y visibilización 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 festival. El objetivo es fomentar el intercambio de conocimiento y potenciar las oportunidades de negocio que actualmente brinda el sector.

- A ofrecer 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.

Más información en : <http://www.barcelonabeerfestival.com/>

Momento de la oferta de cerveza artesana:

En este momento, y en todo el Estado español se contabilizan alrededor de 1068 marcas de cerveza, un número que por sí mismo muestra el vigor del sector cervecero. Barcelona es considerada la capital de este movimiento cervecero de nuevo cuño.



En la actualidad, la oferta cervecera se caracteriza por la proliferación, cada vez más evidente, de establecimientos especializados y de bares o *tap rooms*.

Además, cada vez más locales de Barcelona apuestan por una tipología de local cervecero concreta: el *BrewPub*, locales que elaboran *in situ* la cerveza que se consumirá en el mismo espacio garantizando un producto fresco y de calidad.



La oferta cervecera actual se caracteriza por la proliferación, cada vez más evidente, de tiendas y locales tap rooms (locales 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, 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. Cada vez hay mayor presencia de cerveza de calidad y se utiliza con el fin de diferenciarse del resto de competencia y 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 la cerveza, ya sea en la misma elaboración de platos o planteando menús de maridaje con diferentes estilos de cerveza. Un ejemplo de establecimiento 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.



Para ampliar información o solucionar dudas:

info@barcelonabeerchallenge.com



ANEXO

LISTADO DE ESTILOS CONTEMPLADOS *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 (Argentine)
- X2. IPA Argenta (Argentine)
- X3. Italian Grape Ale (Italian)
- X4. Catharina Sour (Brazilian)
- X5. New Zealand Pilsner (N.Z.)