

Concurso Técnico de Cerveja Caseira e Profissional do Vale do Ribeira

- Esse concurso ocorrerá durante o 3º Encontro Cervejeiro: 80 anos de Registro.

Estilo Livre



1. Objetivos do Concurso

- 1.1. Promover espaço e condições para o contínuo aperfeiçoamento técnico dos cervejeiros e da qualidade das cervejas caseiras, artesanais e especiais produzidas no Vale do Ribeira.
- 1.2. Divulgar a cultura cervejeira e a atividade de produzir cervejas artesanais de forma caseira.

2. Quem Pode Participar

- 2.1. Qualquer cervejeiro caseiro da região do Vale do Ribeira, incluindo grupos de até 03 (três) cervejeiros.
- 2.2. Na categoria profissional será qualquer cervejeiro que tenha sua receita sido produzida em microcervejaria com registro no MAPA.
- 2.3. É permitida até três inscrições por participante ou grupo de participantes em todas as categorias.

3. Tipos de Embalagens Aceitas

- 3.1. Serão aceitas garrafas de pet de 1 litro na cor âmbar.
- 3.2. Todas as embalagens devem estar limpas, sem cola, tinta, inscrições em relevo (de cervejarias) ou outros rótulos que não sejam os rótulos requisitados por esta competição.
- 3.3. As embalagens não precisam ser novas, podendo ter arranhões causados pelo uso. Entretanto, não podem ter marcas que as diferenciem.

- 3.4. Fechamento das embalagens deverá ser feito com tampa sem quaisquer inscrições ou marcas que possam permitir a diferenciação entre as amostras.
- 3.5. As amostras devem ser identificadas com etiquetas conforme padrão apresentado no Modelo de Formulário de Identificação de Garrafas, a ser enviado no e-mail de confirmação da inscrição.
- 3.6. As etiquetas devem ser presas apenas com elástico.
- 3.7. Os participantes devem enviar um total de 06 (seis) litros de cada uma das cervejas inscritas na competição.

4. Recepção e Controle das Amostras

- 4.1. Um membro da Equipe do evento fará a recepção das amostras de cerveja, confirmando a recepção mediante recibo.
- 4.2. Será verificada a regularidade da inscrição de cada amostra. Amostras que apresentarem irregularidades na inscrição não serão avaliadas dentro do concurso.
- 4.3. Será retirada a etiqueta de identificação de cada amostra e atribuído um número de inscrição, de modo a tornar as amostras anônimas para a competição.
- 4.4. A Equipe guardará a relação entre identidade das amostras e seu número de inscrição até o final da avaliação de todas as cervejas.
- 4.5. A Equipe armazenará as amostras em ambiente refrigerado (4-6 °C) para garantir a boa conservação das cervejas.
- 4.6. Durante o julgamento do voto popular, as cervejas serão mantidas para apreciação em estrutura de coolers.

5. Entrega das Amostras

- 5.1. As amostras de cerveja, previamente inscritas, deverão ser entregues no dia do evento – **20/04/2024 das 08:00hrs às 09:00hrs**, devidamente refrigeradas, no seguinte endereço: Praça Beira Rio. Rua José Sugunio Shita, 126. Vila Alay José Correa. Registro/SP

6. Prazos

6.1. As inscrições serão abertas no dia de **03/04/2024** e serão encerradas no dia **19/04/2024** de 2024, às 23:59hrs.

7. Inscrição

7.1. O processo de inscrição deve ser efetuado pelo preenchimento do formulário no seguinte endereço eletrônico: <https://forms.gle/epybC52QPjPNKbva6>

7.2. Não serão cobradas quaisquer taxas de inscrição.

7.3. Somente serão consideradas como confirmadas aquelas inscrições que receberem o e-mail de confirmação.

8. Limite de Inscrições

8.1. Para manter a qualidade do julgamento das cervejas inscritas, o número de inscrições é limitado a 10 (dez) participantes.

8.2. Em caso de o número de inscrições atingir o número limite antes do término do prazo, um aviso será publicado na página da Prefeitura no Facebook e Instagram.

9. Estilos de Cerveja

9.1. O participante poderá enviar cervejas de qualquer estilo de acordo com o BJCP 2023 e / ou Brewers Association Guideline 2023



.

10. Júri e Julgamento

10.1. O Júri técnico será composto por 05 (cinco) integrantes escolhidos pela Equipe do Evento, composto por produtores de cerveja local e beer sommeliers.

10.2. O julgamento das amostras será feito às cegas pelos juízes, sendo indicado apenas o estilo de cerveja inscrito à mesa julgadora.

10.3. Cada amostra julgada receberá pontuações individuais dos juízes. A nota final será a média aritmética entre as pontuações individuais dos juízes. Para a mesma amostra, a diferença entre as notas dos juízes deve ser de, no máximo, três (3) pontos.

10.4. Ao término da avaliação da amostra, os juízes debaterão as notas atribuídas e ajustarão suas avaliações, caso necessário.

11. Critérios de Avaliação

11.1. As cervejas serão avaliadas segundo os critérios estabelecidos na Súmula de Cerveja do BJCP, conforme consta no link: <https://legacy.bjcp.org/intl/Scoresheet-PT.pdf>

11.2. Todos os critérios serão avaliados conforme apropriados para o estilo de cerveja inscrita no concurso, e os cervejeiros receberão as fichas de avaliação após o julgamento técnico.

12. Premiações

12.1. Na categoria Amador:

- 1º Lugar Júri Técnico – Medalha e certificado.
- 1º Lugar Júri Popular – Medalha e certificado.

12.2. Na categoria Profissional: - 1º Lugar Júri Técnico – Medalha e certificado.

13. Categoria Profissional

13.1. A entrega das amostras para a categoria profissional seguirá o mesmo procedimento e prazos estabelecidos para as demais inscrições no concurso.

13.2. Todos os participantes terão acesso a sumula do júri técnico.

