

V Concurso Estadual da Acerva Gaúcha

Regulamento



Comissão Organizadora:

Estevão Rech Chittó

Francisco Souza

Guilherme Follmer

Lucas Dorneles Meneghetti

Marcelo Silveira

Paulo Leffa

Porto Alegre, 15 de junho de 2016

1 OBJETIVOS DO CONCURSO

- 1.1 Promover e incentivar a produção de cerveja caseira por meio da valorização da produção artesanal entre os associados da Acerva Gaúcha.
- 1.2 Estimular o aprimoramento técnico dos cervejeiros e a qualidade das cervejas caseiras através de feedbacks fornecidos nas fichas de avaliação.
- 1.3 Possibilitar o aperfeiçoamento dos juízes membros do BJCP e aspirantes a juízes através de um concurso baseado no guia de estilos BJCP 2015; mais experiência de julgamento; troca de experiências entre juízes; e a designação dos pontos de experiência utilizados pelo BJCP para promoção dos juízes membros (ou aspirantes) do BJCP.
- 1.4 Divulgar o trabalho da Acerva Gaúcha.

2 QUEM PODE PARTICIPAR

- 2.1 Poderá se inscrever qualquer cervejeiro caseiro associado à Acerva Gaúcha. No caso de grupo cervejeiro (cervejaria artesanal caseira formada por dois ou mais membros), o cervejeiro cujo nome vai como responsável pela inscrição deve ser associado à Acerva Gaúcha.
- 2.2 Assim como ocorre na grande maioria dos concursos sancionados pelo programa do AHA/BJCP, neste concurso será permitida a inscrição de cervejas por membros da organização do concurso e por membros da diretoria da Acerva Gaúcha desde que estes não tenham contato com a triagem das amostras.
- 2.3 Assim como ocorre na grande maioria dos concursos sancionados pelo programa do AHA/BJCP, neste concurso será permitida a inscrição de cervejas por juízes e auxiliares do concurso, desde que estes não julguem e/ou sirvam a categoria para qual se inscreveram.
- 2.4 Todas as amostras enviadas devem, necessariamente, ter sido produzidas de maneira artesanal e caseira, fabricadas em equipamento particular.
- 2.5 A desqualificação de um participante ou grupo não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.
- 2.6 Ao inscrever-se no concurso o participante expressa total consentimento as regras contidas neste regulamento.

3 LIMITES DE INSCRIÇÕES

- 3.1 Cada cervejeiro poderá inscrever apenas uma cerveja por estilo (subcategoria do BJCP). Inscrições que ultrapassem esta condicionante serão automaticamente excluídas.
- 3.2 A organização reserva-se o direito de limitar, preliminarmente, em duzentos (200) o número total de inscrições, somadas todas categorias de cerveja previstas para este concurso.

4 TIPOS DE GARRAFAS ACEITAS

- 4.1 Serão aceitas garrafas de vidro, específicas para cerveja, de cor âmbar, no volume de: 300ml (caçulinha); 355ml (long neck); 500ml (padrão alemão ou inglês); 600ml (padrão comercial, com ou sem o relevo com a inscrição “Cerveja” ou “AmBev”, ou caçula); e 1000ml (padrão comercial, com ou sem o relevo com a inscrição “Cerveja”). Serão aceitas tampas metálicas tipo coroa pry-off ou twist crown, lisas e de qualquer coloração ou com as inscrições “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou “Fórmula da Cerveja”. As cervejas também serão aceitas em garrafas de vidro, apenas na cor verde e específicas para espumante, no volume de 375ml (meia-garrafa) e 750 ml (garrafa padrão). Serão aceitas rolhas sintéticas, plásticas ou de cortiça (aglomeradas e maciças). Verificar o Anexo I – Tipos de Garrafas e Tampas Permitidos.
- 4.2 As garrafas não precisam ser novas, mas devem estar limpas e sem cola, tinta ou outro rótulo que não seja o rótulo requisitado por esta competição.
- 4.3 Todas as garrafas enviadas por inscrição devem ser do mesmo tipo e tamanho, com a mesma tampa/rolha e conter o mesmo volume de líquido.
- 4.4 O participante deve enviar exatamente três (03) garrafas de cada cerveja inscrita na competição. Inscrições com envio divergente serão automaticamente desqualificadas.
- 4.5 As garrafas devem, obrigatoriamente, ser identificadas apenas com a etiqueta do concurso com código de barras, gerado automaticamente após a inscrição pelo site: <http://concurso.acervagaucha.com.br>. A impressão deve ser feita em impressora laser configurada para a melhor qualidade possível. O código de barras deve estar legível e bem definido.
- 4.6 O Formulário de Identificação de Garrafas deve, obrigatoriamente, ser preso às garrafas apenas com um elástico, conforme demonstrado no Anexo II – Modo de Fixação da Identificação de Garrafas.
- 4.7 A desqualificação de uma amostra por não conformidade a estas normas não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

5 RECEPÇÃO E CONTROLE DAS AMOSTRAS

- 5.1 A Organização do concurso nomeará uma Equipe de Triagem que fará a recepção, verificação e codificação das amostras. Conforme ocorre nos concursos sancionados pelo programa do AHA/BJCP, esta equipe não poderá inscrever amostras para este concurso.
- 5.2 Será verificada a regularidade da inscrição de cada amostra no recebimento das garrafas. Amostras que apresentarem irregularidades na inscrição serão descartadas e desqualificadas do concurso.
- 5.3 Será verificada a adequação dos requisitos de envase e identificação das amostras. Amostras que não cumprirem os requisitos serão descartadas e desqualificadas do concurso.
- 5.4 Será retirada a etiqueta de identificação de cada amostra e atribuído a ela um número aleatório, de modo a tornar as amostras anônimas para o julgamento.
- 5.5 A Equipe de Triagem guardará a relação entre a identidade da amostra e seu número de inscrição em completo sigilo até o final do julgamento e anúncio dos vencedores.
- 5.6 As amostras recebidas serão mantidas refrigeradas dentro de uma câmara fria. Não será permitido deixar as amostras em temperatura ambiente.

6 ENVIO DAS AMOSTRAS

- 6.1 As amostras para o concurso, com inscrição e pagamento previamente realizados, deverão ser enviadas ou entregues apenas para o seguinte endereço:
- 6.2 Escola da Cerveja – Rua Dr. Mário Totta, 406 - CEP 91920-130 - Bairro Tristeza, Porto Alegre – RS - Tel.: (51) 3414-8851
- 6.3 As amostras devem ser entregues de segunda a sexta-feira, das 8h30min às 17:30min.
- 6.4 O método de envio, prazo e estado de entrega das amostras são de total responsabilidade do participante.

7 PRAZOS

- 7.1 As inscrições para o concurso serão abertas no dia 23 de junho de 2016, às 00h:00min, e serão encerradas no dia 09 de julho, às 23h:59min ou caso as inscrições atinjam o limite estabelecido antes desta data. Não serão aceitas inscrições antes ou depois deste prazo.
- 7.2 O prazo de pagamento da taxa de inscrição para a validação da inscrição será de 23 de junho de 2016, às 00h:00min, até o dia 09 de julho de 2016, às 23h:59min. Não serão aceitos pagamentos antes ou depois deste prazo.
- 7.3 O prazo para o recebimento das amostras começa 01 de julho de 2016, às 09h:00min, até o dia 15 de julho de 2016, às 17h:30min. Não serão aceitas amostras entregues antes ou depois deste prazo.
- 7.4 Organização não fará concessões de prazo por motivo de demora no processo de envio. Programe-se com antecedência adequada para evitar qualquer aborrecimento.
- 7.5 A desqualificação por descumprimento do prazo de recebimento não dá direito a reembolso da taxa de inscrição.

8 INSCRIÇÕES

- 8.1 O processo de inscrição deve ser efetuado e pago dentro do prazo estipulado, apenas online, através do site <http://concurso.acervagaucha.com.br>.
- 8.2 A taxa de inscrição é de R\$40,00 por cerveja inscrita.
- 8.3 A taxa de inscrição é única e intransferível.
- 8.4 O pagamento da taxa de inscrição deve ser realizado apenas conforme instruções fornecidas pelo site <http://concurso.acervagaucha.com.br> até o prazo estipulado para validação da inscrição.
- 8.5 Somente será considerado inscrito o candidato que preencher corretamente o formulário de inscrição e efetuar o pagamento da taxa de inscrição dentro do prazo determinado. A confirmação da validação da inscrição será registrada apenas no site <http://concurso.acervagaucha.com.br> em um prazo de 48 horas após o pagamento da inscrição. Não será enviada nenhuma confirmação por e-mail. A taxa de inscrição é única e intransferível, independentemente do número de participantes em um grupo cervejeiro.

9 ESTILOS DE CERVEJA

- 9.1 Este concurso é sancionado pelo Programa de Concursos do AHA/BJCP, e segue as Diretrizes de Estilo, procedimentos e regras sugeridas por este programa (<http://www.bjcp.org>). Para fins de julgamento, serão utilizadas as Diretrizes de Estilo BJCP 2015.
- 9.2 Serão aceitos os estilos 7A - Vienna Lager, 13C - English Porter, 26B - Belgian Dubbel, 19A - American Amber Ale e 29A - Fruit Beer, contidos nas Diretrizes de Estilos do BJCP 2015, disponível no site do próprio BJCP (http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf para a versão completa em inglês).
- 9.3 Cervejas inscritas no estilo 29A – Fruit Beer precisam, obrigatoriamente, conter, nas fichas de inscrição, informações pertinentes de estilo e/ou ingredientes especiais utilizados na produção. Como regra geral, estes ingredientes devem desempenhar um papel importante no aroma, sabor e/ou sensação de boca da cerveja. Não basta que o ingrediente esteja perceptível, tem que ser agradável e estar em equilíbrio com a cerveja base. Do contrário, cervejas inscritas em estilos que não requerem ingredientes especiais não devem conter nenhum ingrediente especial.
- 9.4 Para a avaliação, as amostras serão agrupadas de acordo com seus estilos e irão competir apenas com cervejas do mesmo estilo. Não haverá agrupamento por Categorias de Premiação.
- 9.5 Inscreva sua cerveja na categoria e sub-categoria (estilo) na qual você considere que a cerveja terá um melhor desempenho. Os juízes não verão o seu formulário de inscrição. Os organizadores e juízes não poderão classificar ou reclassificar a sua amostra.

10 NÚMERO DE INSCRIÇÕES ABERTAS

- 10.1 A organização reserva-se o direito de ultrapassar o limite prévio de 200 inscrições e limitar em duzentos e cinquenta (250) o número total de inscrições, somadas todas as cinco categorias de cerveja constantes neste regulamento.

11 JÚRI

- 11.1 Os membros do Júri foram selecionados pela Organização a partir de um ou mais dos seguintes critérios
 - a. Juiz membro do BJCP;
 - b. Exponente nacional/internacional em julgamento de cerveja;
 - c. Reconhecida capacitação técnica;
 - d. Aspirante a juiz do BJCP;
 - e. Mestre Cervejeiro profissional;
 - f. Sommelier de Cerveja formado nacional ou internacionalmente.
- 11.2 Os membros do júri serão divididos nas seguintes atribuições:
 - a. Diretor de Julgamento: gerencia todas as operações de julgamento na competição e é habilitado a julgar, contanto que não tenha conhecimento da relação entre amostras e participantes.

- b. Juiz Principal: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final, faz a revisão de todas as notas e documentos e lidera e orienta os demais juízes dentro de uma rodada.
 - c. Juiz: avalia amostras de cerveja atribuindo pontos que serão contabilizados para a classificação final.
 - d. Auxiliar: auxilia os juízes, garantindo que estes tenham todos os materiais e recursos de que precisam e faz a conferência de todas as notas e documentos.
- 11.3 Juízes e Auxiliares poderão participar deste concurso como competidores, desde que não sirvam ou julguem a categoria para qual se inscreveram.
- 11.4 Os juízes e demais voluntários deverão comportar-se de forma correta e civilizada. As seguintes condutas devem sempre ser seguidas:
- a. Estar presente e ser pontual em todas as sessões.
 - b. Não se embriagar durante qualquer momento em que estiver atuando como juiz ou auxiliar.
 - c. Não fumar, usar perfume, colônia, pós-barba ou outras substâncias que possam atrapalhar o olfato dos demais juízes (ou o seu próprio).
 - d. Falar em tom de voz baixo para evitar distrair os demais.
 - e. Agir com postura de respeito às cervejas e aos participantes da competição.
 - f. Não utilizar, de forma nenhuma, telefones celulares e outros aparelhos eletrônicos durante o julgamento

12 JULGAMENTO

- 12.1 O julgamento das amostras ocorrerá nos dias 23 e 24 de julho de 2016. Os juízes e auxiliares receberão instruções completas por e-mail com antecedência apropriada.
- 12.2 Todas as amostras serão avaliadas em prova cega, sem o conhecimento da procedência das amostras por parte dos juízes e auxiliares.
- 12.3 O julgamento será dividido em sessões, que são intervalos de tempo nos quais acontecem as rodadas de julgamento. As sessões possuirão intervalo entre elas para descanso e alimentação. Cada sessão ocorrerá em um turno (manhã/tarde/noite).
- 12.4 As amostras serão avaliadas por no mínimo dois (02) e no máximo quatro (04) juízes.
- 12.5 Cada amostra julgada receberá pontuações individuais dos juízes da rodada correspondente. A nota final será o consenso entre as pontuações individuais dos juízes, não necessariamente a média aritmética.
- 12.6 Caso haja número suficiente de amostras poderá ser realizada uma rodada final entre as melhores amostras das rodadas prévias, para decidir e ordenar os vencedores (Mini-BOS). Esta rodada não servirá para atribuir pontos, apenas decidirá o ordenamento dos vencedores em primeiro, segundo e terceiro lugar.
- 12.7 A pontuação é determinante para a qualificação das amostras para a rodada final, mas não para o ordenamento dos vencedores.
- 12.8 Será realizada uma rodada para determinar as três melhores cervejas do concurso - conhecida como a cerveja Best of Show (BOS) - com todas as cervejas eleitas para o primeiro lugar de cada uma das cinco categorias.
- 12.9 A identificação do juiz na ficha de avaliação é obrigatória.
- 12.10 Cada juiz deverá fundamentar por escrito a pontuação dada para cada critério de avaliação.

- 12.11 Cada juiz deverá identificar possíveis causas de problemas e dar sugestões de melhorias, quando aplicável.
- 12.12 Quaisquer decisões tomadas pela Organização são finais, não cabendo qualquer espécie de recurso

13 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- 13.1 As amostras serão avaliadas segundo os seguintes critérios e pontuações:
- Aroma (12 pontos): malte, lúpulo, ésteres e outros aromáticos.
 - Aparência (03 pontos): cor, limpidez e colarinho (retenção, cor e textura).
 - Sabor (20 pontos): malte, lúpulo, características da fermentação, equilíbrio, final/retrogosto e outras características de sabor.
 - Sensação na Boca (05 pontos): corpo, carbonatação, calor (álcool), cremosidade, adstringência e outras sensações palatais.
 - Impressão Geral (10 pontos): prazer geral ao degustar a amostra.
- 13.2 Todos os critérios serão avaliados se apropriados ou não para o estilo no qual a cerveja foi inscrita para o concurso, exceto a “Impressão Geral”.
- 13.3 A pontuação máxima, obtida através do somatório das pontuações para cada critério, é de cinquenta (50) pontos.
- 13.4 Uma pontuação final feita em consenso entre os juízes que avaliaram a amostra terá valor máximo de cinquenta (50).
- 13.5 A pontuação mínima para qualquer critério ou somatório final é zero (0).

14 RESULTADOS

- 14.1 A divulgação dos resultados do concurso ocorrerá em até 90 dias em evento da Acerva Gaúcha, com data ainda a definir. Posteriormente, os resultados estarão disponíveis pelo site <http://concurso.acervagaucha.com.br> e pela página oficial da Acerva Gaúcha no Facebook.
- 14.2 Serão premiadas com medalhas as três (03) melhores cervejas de cada categoria, em ordem de primeiro, segundo e terceiro colocado.
- 14.3 Serão premiadas as três melhores cervejas do concurso, as BOS (Best of Show), com um troféu.
- 14.4 A Cerveja vencedora do certâmen será produzida comercialmente na cervejaria Dado Bier em lote único (com volume total a ser definido). O cervejeiro vencedor ganhará duas caixas da cerveja produzida na fábrica, poderá acompanhar a produção da sua cerveja na fábrica com um acompanhante e terá seu nome no rótulo da cerveja.
- 14.5 O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

15 RETORNO AOS PARTICIPANTES

- 15.1 Todos os inscritos receberão, apenas por e-mail, no prazo de 60 dias após a divulgação dos resultados, as fichas de avaliação da sua cerveja, contendo pontuação, descrição da análise, identificação de problemas e sugestões de melhorias.
- 15.2 O participante cuja cerveja tenha atingido a pontuação necessária receberá, por e-mail, um certificado podendo ter uma das classificações a seguir:

- a. Ouro (45 a 50 pontos): Exemplo do estilo de classe mundial.
 - b. Prata (40 a 44 pontos): Exemplifica bem o estilo, requer pequenos ajustes.
 - c. Bronze (35 a 39 pontos): Geralmente dentro dos parâmetros do estilo, com pequenas falhas.
- 15.3 O Corpo de Jurados é livre e soberano em sua avaliação, não cabendo contestação de qualquer natureza subjetiva por parte dos concorrentes.

16 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1 O participante que proceder com desrespeito ou prejuízo à Organização, ao Júri, aos Auxiliares, às Associações ou aos demais competidores, coletiva ou individualmente, será excluído do Concurso e poderá, ainda, ser excluído de eventos futuros, conforme avaliação da Organização.
- 16.2 A Organização reserva-se ao direito de deliberar sobre os casos omissos neste regulamento, tendo poder decisório terminativo.
- 16.3 A inscrição neste Concurso pressupõe o conhecimento e aceitação plena pelo candidato das regras aqui contidas.
- 16.4 É vedado, a qualquer tempo, o uso do nome do 5º Concurso Estadual da Acerva Gaúcha para promoção, publicidade ou qualquer atividade comercial, sem que haja o expresso consentimento da Organização.

17 DATAS IMPORTANTES

- Divulgação do Regulamento: 23 de junho de 2016
- Início das Inscrições: 23 de junho de 2016
- Término das Inscrições: 09 de julho de 2016
- Início do envio de amostras: 01 de julho de 2016
- Término do envio de amostras: 15 de julho de 2016
- Data do julgamento Concurso: 23 e 24 de julho de 2016
- Divulgação dos resultados: até 90 dias após o julgamento. (data a definir)
- Retorno aos participantes (envio das fichas de avaliação): até 60 dias após a divulgação dos resultados.

ANEXO I - TIPOS DE GARRAFAS E TAMPAS PERMITIDAS

-Garrafas de cerveja, de coloração âmbar, permitidas: caçulinha (330ml); long neck (355ml); alemã (500ml); padrão comercial (600ml); caçula (600ml); inglesa (500ml); e padrão comercial (1000ml). Exemplos:



-Também serão aceitas garrafas do tipo espumante, na coloração verde, nos tamanhos 375ml e 750ml. Exemplos:



-Algumas das tampas permitidas (sem inscrição ou com a inscrição “Cerveja Artesanal”, “Cerveja Especial” ou “Fórmula da Cerveja”):



- Serão aceitas rolhas sintéticas, plásticas ou de cortiça (aglomeradas e maciças).
Exemplos:



ANEXO II - MODO DE FIXAÇÃO DA IDENTIFICAÇÃO DE GARRAFAS

-Note que, após a realização completa da inscrição, o Formulário de Identificação de Garrafas será gerado automaticamente e deverá ser impresso diretamente pelo site (<http://concurso.acervagaucha.com.br>).

-Modo de fixação:



*Fixar apenas com elástico.