



Copa Cerveja Brasil 2024 - Etapa Sudeste

Sobre a Copa Cerveja Brasil:

A Copa Cerveja Brasil é um concurso independente e sem fins lucrativos de cervejas organizado pela Associação Brasileira de Cerveja Artesanal (ABRACERVA). Desde 2023 é realizada em etapas regionais, premiando as melhores cervejas no Norte, Nordeste, Sul, Sudeste e Centro Oeste em cada categoria. Todas as medalhistas do Brasil são reunidas em uma final, onde passam por novas avaliações.

Os principais objetivos da Copa Cerveja Brasil são:

1. Fomentar o aprimoramento técnico de cervejarias do mercado brasileiro
2. Desenvolver jurados de cerveja em diversas regiões do Brasil.
3. Promover e fortalecer a cultura cervejeira.
4. Promover e fortalecer a regionalidade das cervejarias brasileiras.

Dados da edição 2023: Participaram um total de 1125 rótulos de 158 cervejarias, localizadas em 19 unidades da federação. As 5 etapas regionais e a final envolveram mais de cem jurados e distribuíram mais de 374 medalhas.

Na etapa final, 18 rótulos receberam medalha de ouro e ganharam inscrição para o World Beer Cup, um dos concursos cervejeiros de maior prestígio do mundo. Essa premiação, concedida pela Abracerva, é uma forma de aumentar a visibilidade das cervejarias nacionais e

impulsioná-las através de feedbacks técnicos de jurados internacionais.

O retorno de mídia da edição 2023 foi expressivo: a Copa Cerveja Brasil esteve presente em 227 matérias e notas publicadas em veículos de 22 estados e no DF.

DATAS IMPORTANTES

Inscrições LOTE PROMOCIONAL de 11 de abril a 25 de abril de 2024

Inscrições primeiro lote de 26 de abril a 10 de maio de 2024

Inscrições segundo lote a partir de 11 de maio

Pagamento das inscrições até 24 de maio de 2024

Alteração de Amostras até 27 de maio de 2024

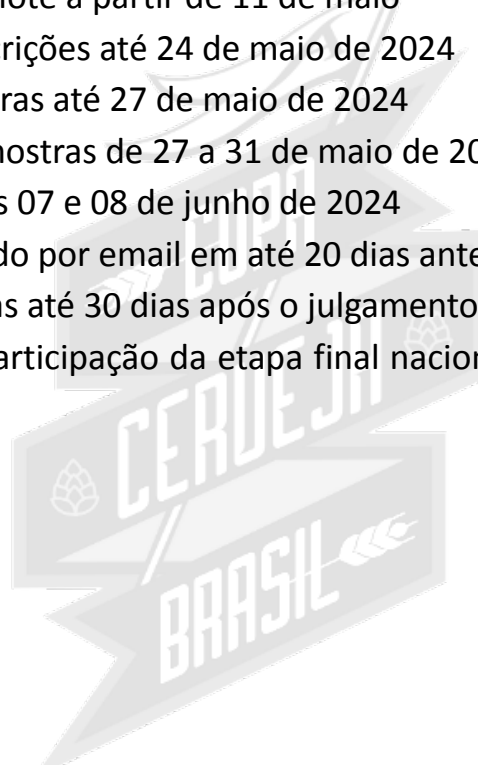
Recebimento de amostras de 27 a 31 de maio de 2024

Julgamento nos dias 07 e 08 de junho de 2024

Premiação informado por email em até 20 dias antes da etapa

Devolução das fichas até 30 dias após o julgamento

Convocação para participação da etapa final nacional: 11 a 30 de junho de 2024



Índice

1. Quem pode participar
2. Inscrições
3. Estilos Aceitos
4. Informações Fiscais
5. Embalagens e quantidade para envio
6. Envio das amostras
7. Recepção e Controle de
8. Amostras
9. Avaliações e Feedbacks
10. Júri
11. Premiação e Cerimônia
12. Resultados
13. Desqualificações
14. Disposições Gerais
15. Contatos

1. QUEM PODE PARTICIPAR

1.1 Somente serão consideradas as inscrições de cervejarias que estiverem legalmente constituídas e registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), em plena atividade na região brasileira indicada para a fase de avaliação. Na etapa Sudeste, somente serão admitidas cervejas produzidas por cervejarias registradas na região Sudeste.

1.2 Estados participantes desta etapa: Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e Espírito Santo.

1.3 Podem participar:

a) Cervejas colaborativas, desde que produzidas nos estados da região da etapa vigente, possuam registro no MAPA e atendam aos requisitos deste regulamento.

Nesse caso, apenas uma das cervejarias participantes do projeto deve inscrevê-las.

b) Cervejarias Ciganas, desde que os rótulos inscritos tenham sido produzidos em uma fábrica que atenda aos requisitos do regulamento. A respectiva inscrição deverá ser realizada com os dados (CNPJ e razão social) da Cervejaria Cigana e indicar CERVEJARIA física onde a cerveja é produzida.

1.4 É permitido que os jurados do concurso, incluindo proprietários, CEOs, cervejeiros e/ou consultores de cervejarias, inscrevam suas próprias cervejas para avaliação. No entanto, esses mesmos jurados não poderão participar da avaliação das cervejas de estilos inscritos por cervejarias com as quais tenham qualquer conexão mencionada acima.

1.5 Para fins de premiação, marcas que pertencem ao mesmo grupo empresarial, mesmo que sejam ciganas ou produzidas na mesma fábrica, serão classificadas de forma separada.

1.6 As cervejarias devem ser inscritas em categorias distintas, de acordo com as definições a seguir:

I - Cervejarias - sendo assim denominados os estabelecimentos que produzem em sua própria planta, com oferta do produto para venda predominante fora do seu estabelecimento e produza mais de 600 mil litros/ano.

II - Microcervejarias - sendo assim denominados os estabelecimentos que produzem em seu próprio estabelecimento com oferta do produto para venda predominante fora de seu estabelecimento e produza menos de 600 mil litros/ano.

III - Brewpub - sendo assim denominados os estabelecimentos que produzem em seu próprio estabelecimento com oferta do produto para venda predominante no de seu estabelecimento.

IV - Cervejaria Cigana - sendo assim denominados os estabelecimentos que produzem suas marcas em microcervejaria devidamente registrada.

2. INSCRIÇÕES

2.1 As inscrições devem ser feitas exclusivamente através do <https://beerawardsplatform.com/copa-cerveja-brasil-etapa-sudeste>

2.2 O prazo de inscrições das amostras será aberto na data de 11 de abril de 2024, contemplando o LOTE PROMOCIONAL, com desconto de lançamento. Este lote se encerra no dia 25 de abril de 2024.

2.3 A taxa de inscrição, para cada cerveja inscrita, no LOTE PROMOCIONAL, será de R\$120,00 para associados adimplentes da ABRACERVA e de associações parceiras e R\$240,00 para não associados.

2.4 O PRIMEIRO LOTE se inicia no dia 26 de abril de 2024 e encerra dia 10 de maio de 2024 com valores de R\$150,00 para associados adimplentes da ABRACERVA e de associações parceiras e R\$300,00 para não associados.

2.5 A partir de 11 de maio de 2024 em diante as inscrições passam para o SEGUNDO LOTE com valores de R\$200,00 para associados adimplentes da Abracerva ou de parceiros e R\$400,00 para não associados.

2.6 As cervejarias adimplentes associadas a ABRACERVA ou a associações parceiras receberão um voucher de desconto para realizar sua inscrição, porém a inscrição será invalidada caso o código seja usado por cervejaria não associada ou inadimplente.

2.7 Para ter acesso ao voucher, basta enviar uma mensagem de email para copacervejabrasil@abracerva.com.br

2.8 A data limite para inscrições da região Sudeste é impreterivelmente dia 26 de maio de 2024. Não serão aceitas inscrições feitas antes ou depois desse prazo.

2.9 O prazo de pagamento da taxa de inscrição para validação da inscrição será até o dia 26 de maio de 2024.

2.10 Alterações das amostras inscritas podem ser realizadas por meio de edição no site, até o início da data de recebimento de amostras da etapa. Após essa data, não será possível alteração nas inscrições.

2.11 A data para recebimento das amostras da etapa da região Sudeste será de 27 a 31 de maio de 2024, sendo que o participante deve ter efetuado a inscrição previamente pelo site. Não serão aceitas cervejas recebidas antes e/ou após esse período. Não há devolução de taxa de inscrição em nenhuma hipótese.

2.12 É estritamente proibido para a cervejaria inscrever a mesma cerveja (com o mesmo número de registro no MAPA) em mais de um estilo. Cada cerveja deve ser inscrita apenas em um estilo.

2.13 Para inscrever sua cerveja, em alguns casos, a cervejaria precisa incluir no formulário informações detalhadas sobre quaisquer especiarias, condimentos, frutas e outros ingredientes ou processos distintos utilizados em sua produção. Essas informações são relevantes para os avaliadores, mas é fundamental que não seja mencionado o nome da cervejaria ou nome comercial do produto no formulário de maneira alguma.

2.13.1 Se desejar, a cervejaria também pode enviar esses ingredientes junto com a cerveja para que os jurados possam identificá-los ou conhecê-los.

No caso de alimentos perecíveis, é recomendado o envio dos produtos processados, como licores, geleias e extratos. A embalagem, envio e identificação são de responsabilidade exclusiva da cervejaria.

2.14 No caso de estilos citados no item anterior, essas informações não devem conter dados que possam identificar a cerveja ou a cervejaria, sob pena de desclassificação.

2.15 Ao realizar a inscrição, a Cervejaria concorda automaticamente com a veracidade das informações cadastrais da empresa e das cervejas inscritas. No entanto, em casos excepcionais, se houver dúvidas sobre a autenticidade de alguma das cervejas inscritas, a comissão poderá solicitar que seja enviado o comprovante do MAPA para verificação.

2.16 O volume de produção mensal (em litros) deverá ser informado pela cervejaria no ato da inscrição. Esta informação será utilizada apenas para fins estatísticos e de premiação. A ABRACERVA não irá divulgar a informação de volume de produção das cervejarias.

3. ESTILOS ACEITOS

3.1 Este concurso segue o guia de estilos das Brewers Association (BA) – Edição 2023 - encontrado no link: <https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/>

3.2 Outros 5 (cinco) estilos descritos no ANEXO I deste regulamento também podem participar deste concurso a fim de valorizar e fomentar criações nacionais:

Catharina Sour

Brazilian Wood and Barrel Aged

Brazilian Wood and Barrel Aged Sour Beer

Brazilian Pale Ale

Brazilian Hop Beer

3.3 É recomendado que as cervejarias leiam cuidadosamente as descrições dos estilos no guia mencionado acima e as descrições do anexo I antes de inscreverem suas cervejas, uma vez que o corpo de jurados avaliará a cerveja com base nas informações fornecidas no guia.

A equipe do concurso não poderá ajudar a cervejaria nessa tarefa, sendo de responsabilidade da cervejaria no ato de inscrição o apontamento do estilo pelo qual a cerveja irá concorrer.

4. INFORMAÇÕES FISCAIS

4.1 A organização não emitirá Nota Fiscal referente ao valor das inscrições, mas, quando solicitado, poderá enviar um Recibo de Compra como forma de comprovante.

4.2 A não emissão da Nota Fiscal é embasada no Art. 15 da Lei 9.532, de 10/12/1997 c/c o Art. 1º da Lei 8.846, de 21/01/1994. No plano federal entidades sem fins lucrativos que prestam serviços para os quais houverem sido instituídas, estão isentas do IR e, por conseguinte, desobrigadas da emissão de Nota Fiscal.

4.3 Os dados para emissão da Nota Fiscal pela cervejaria no momento do envio das amostras serão informados pela organização com o máximo de 20 dias de antecedência da etapa. Essa comunicação será feita por email e via sistema de inscrição. Em caso de dúvidas, escreva para copacervejabrasil@abracerva.com.br. Demais particularidades da nota devem ser verificadas com a contabilidade e/ou contador de cada cervejaria.

4.4 O envio das mercadorias para o Concurso deverá ser como remessa em bonificação CFOP 5910 (dentro do estado) ou 6910 (fora do estado).

5. EMBALAGENS E QUANTIDADE PARA ENVIO

5.1 Serão aceitas e recebidas cervejas devidamente envasadas em garrafas ou latas. Serão também aceitas cervejas comercializadas em barris, envasadas em garrafas, latas ou pet.

5.2 As empresas participantes deverão enviar 4 amostras idênticas de cada cerveja ou chope inscritos, com volume mínimo de 330ml, acrescidas de etiqueta de identificação (disponível para download na página de inscrição do concurso, após a efetivação da inscrição e pagamento).

5.3 As cervejas vendidas em garrafas ou latas deverão ser apresentadas em seu vasilhame comercial (garrafa ou lata), com o rótulo de venda comercial.

5.4 As amostras deverão ser acondicionadas em caixas ou isopores identificadas com etiquetas de “FRÁGIL” (preferencialmente com gelo gel no caso das cervejas não pasteurizadas). Cada caixa ou isopor deverá conter na área externa o número de inscrição e quantidade das amostras contidas ali. As embalagens devem ser identificadas com uma etiqueta contendo FRÁGIL.

5.5 As cervejas deverão ser embaladas cuidadosamente e enviadas de maneira que não sofram colisão, fiquem abrigadas da luz e de altas temperaturas. É recomendada uma opção de transporte com envio rápido e cuidado no manuseio.

5.6 Solicita-se que as amostras sejam envoltas em plástico bolha, sem uso de fita adesiva, a fim de facilitar a logística da equipe de recepção.

5.7 Todas as latas, garrafas e pets deverão ter afixadas a etiqueta de identificação da amostra, disponível para download no sistema de inscrições. As informações na etiqueta de identificação devem ser as mesmas utilizadas na inscrição.

5.8 Aconselha-se a plastificação das etiquetas, pois quando molhadas, as informações podem ser prejudicadas.

5.9 As etiquetas podem ser afixadas à embalagem com elástico (lembrando que neste formato, elas podem se soltar) ou coladas na mesma.

5.10 Os recipientes e cervejas enviados para a Copa Cerveja Brasil não serão devolvidos.

5.11 Os participantes concordam que as cervejas não utilizadas no julgamento poderão ser distribuídas pela ABRACERVA aos stewards e equipe de apoio ou utilizadas a título de promoção da cerveja artesanal em eventos da associação.

6. ENVIO DAS AMOSTRAS

6.1 As amostras com inscrição e pagamento previamente realizados deverão ser enviadas ou entregues no endereço indicado pela organização do concurso, dentro dos prazos e horários pré-estabelecidos, enviados aos participantes previamente à etapa inscrita.

Para a ETAPA SUDESTE as amostras serão enviadas para São Paulo (SP).

Data de recebimento: de 27 a 31 de maio de 2024.

6.2 O local para envio de amostras:

As caixas com as cervejas devem ser entregues lacradas no endereço abaixo:

Academia da Cerveja

R. Mourato Coelho, 560 - Pinheiros, São Paulo/SP

05417-001

Dados para emissão da Nota Fiscal:

Associação Brasileira das Microcervejarias e Empresas do Setor Cervejeiro
– ABRACERVA

CNPJ – 19.997.916/0002-77 / IE – isento

Endereço – R Salvador Correa, 364 – complemento sala 07
Bairro: Aclimação – São Paulo/SP
CEP – 04.109-070

MUITO IMPORTANTE: O ENDEREÇO DE ENTREGA É DIFERENTE DO QUE CONSTA NA NF. A ENTREGA SERÁ FEITA NO ENDEREÇO DA NOSSA PARCEIRA ACADEMIA DA CERVEJA. A NOTA FISCAL SERÁ EMITIDA COM OS DADOS DA ABRACERVA. FRISAR ESTA INFORMAÇÃO PARA A TRANSPORTADORA NÃO ENTREGAR EM OUTRO LOCAL.

6.3 A não ser em casos de avarias ocorridas no transporte e após comunicação prévia entre a cervejaria e a ABRACERVA, não serão aceitas amostras enviadas antes ou depois das datas mencionadas acima.

6.4 Não serão aceitas mercadorias com frete a cobrar em nenhuma hipótese.

7. RECEPÇÃO E CONTROLE DE AMOSTRAS

7.1 A responsabilidade de receber e armazenar as amostras cabe à ABRACERVA. No momento da recepção, a organização irá verificar somente a nota fiscal e a quantidade de caixas. A verificação das inscrições será feita posteriormente com base nas notas fiscais enviadas pelas cervejarias para conferir os estilos e as inscrições. Cabe à cervejaria garantir que os produtos descritos na nota fiscal correspondam às cervejas inscritas e entregues nas caixas.

7.2 Os participantes poderão acompanhar o recebimento de suas amostras pelo sistema de inscrição disponibilizado. Essa confirmação será realizada entre os dias 27 e 31 de maio de 2024. A organização não se responsabilizará por garrafas, latas ou embalagens extraviados e/ou danificados durante o processo de envio, antes de sua chegada ao destino.

7.3 A equipe da ABRACERVA avaliará as amostras e poderá desclassificar aquelas que não atenderem às exigências deste regulamento. A decisão final será da organização da Copa Cerveja Brasil.

8. AVALIAÇÕES E FEEDBACKS

8.1 Os jurados deverão avaliar os parâmetros sensoriais e de estilos de cada amostra de acordo com a descrição contida no Guia de Estilos de Cerveja da Brewers Association (BA) – Edição 2023 – e nos critérios

descritos neste regulamento, no caso das cervejas que não estejam catalogadas neste guia (presentes no ANEXO I deste regulamento).

8.2 As avaliações serão feitas às cegas, ou seja, as cervejas não serão identificadas e as informações repassadas aos jurados serão somente as informadas pela cervejaria no campo informações/ingredientes especiais e estilo de cerveja. Serão avaliadas e classificadas pelas categorias: Ouro, Prata e Bronze, conforme orientação a seguir:

1. Medalha de Ouro: uma cerveja que exemplifica com precisão as características do seu estilo, com equilíbrio apropriado entre aroma, sabor e aparência. Um exemplo do estilo de classe mundial.

2. Medalha de Prata: uma cerveja que mantém os principais parâmetros de sua categoria, que pode possuir uma leve variação nas características esperadas pelo estilo, porém ainda mostrando equilíbrio entre sabor, aroma e aparência.

3. Medalha de Bronze: um bom exemplo do estilo que foge em alguns poucos parâmetros do estilo e/ou tem alguns poucos defeitos no sabor, aroma e aparência.

8.3 As premiações serão realizadas por categorias, sendo estas definidas após o final das inscrições, podendo uma categoria ser um agrupamento de estilos que tenham sentido no contexto das avaliações.

8.4 Medalhas serão concedidas para as amostras com melhor avaliação, podendo haver mais de uma medalha por categoria, desde que não seja para o mesmo estilo de cerveja. Se o júri avaliar que não há amostras suficientemente qualificadas para receber medalhas em alguma categoria, a organização reserva-se o direito de não conceder premiações nessa categoria.

8.5 O corpo de jurados possui total liberdade e autonomia em suas avaliações, não havendo possibilidade de contestação por parte dos concorrentes em relação a qualquer aspecto subjetivo.

8.6 As decisões tomadas pelos organizadores da competição são definitivas e não cabem quaisquer recursos.

8.7 Todas as cervejas inscritas na Copa Cerveja Brasil, que atenderem aos critérios estabelecidos neste regulamento para permitir sua avaliação, serão analisadas por uma ou mais mesas de jurados. A primeira avaliação determinará a ficha que será devolvida à cervejaria. As amostras serão avaliadas de forma anônima por, no mínimo, 2 jurados.

8.8 A devolução das fichas e feedback se dará em no máximo 30 dias após o julgamento. As informações corretas sobre o endereço de e-mail e senha para acessar o Sistema são de responsabilidade das cervejarias.

9. JÚRI

9.1 Os membros do júri são selecionados pela organização da Copa Cerveja Brasil, em caráter irrecorrível, com notório conhecimento cervejeiro.

9.2 Os jurados serão constituídos, majoritariamente, por mestres cervejeiros, sommeliers, pessoas com certificação BJCP ou Cicerone, além de profissionais da área.

10. PREMIAÇÃO

10.1 As premiações da Copa Cerveja Brasil - Etapa Sudeste:

10.1.1 Por categoria: Medalha de Ouro, Medalha de Prata e Medalha de Bronze;

10.1.2 Por categoria de cervejaria: Cervejarias, Microcervejarias, Brewpub, Cervejaria Cigana.

10.1.3 The Best of Show: 3 melhores Cervejas do Concurso (1o, 2o e 3o lugar).

10.2 Para a premiação das melhores cervejarias em categorias (Cervejarias, Microcervejarias, Brewpub e Cervejaria Cigana) será utilizada a dinâmica da somatória de pontos das medalhas recebidas, sendo que medalhas de ouro valem 3 pontos, medalhas de prata 2 pontos e medalhas de bronze 1 ponto. As medalhas de Best of Show serão contabilizadas também. Para fins de desempate, serão utilizados os seguintes critérios:

1. Maior número absoluto de medalhas,
2. Maior número de medalhas de ouro,
3. Maior número de medalhas de prata,
4. Cervejas com maior pontuação na primeira rodada,
5. Sorteio.

10.3 Para a premiação das melhores cervejas da Copa Cerveja Brasil Sudeste - The Best of Show: participarão as cervejas contempladas com medalhas de Ouro dentro da categoria em foram julgadas.

10.3.1 Somente participarão da premiação The Best of Show cervejarias com produção de até 3.000.000 de litros por mês.

10.3.2 Estas cervejas serão selecionadas para um novo julgamento, às cegas, no qual são selecionadas as três melhores cervejas do concurso, com medalhas de ouro, prata e bronze de “ Best of Show”.

10.4 Os vencedores serão premiados com certificados pela Comissão Organizadora e com um arquivo digital que pode ser usado no rótulo comercial premiado e em mídias sociais.

10.5 Há a possibilidade de outros prêmios serem oferecidos voluntariamente a critério da Abracerva, de patrocinadores ou terceiros.

10.6 Todas as cervejas que receberem medalhas nesta etapa regional estão automaticamente classificadas para a final nacional, que será realizada na cidade do Rio de Janeiro ou na cidade de São Paulo no mês de outubro.

10.6.1 Na final da Copa Cerveja Brasil as cervejas já premiadas nas etapas regionais serão submetidas a novas avaliações por um novo júri e serão agrupadas em novas categorias pela organização. As melhores cervejas em cada categoria receberão medalhas de Ouro, Prata e Bronze conforme os critérios já utilizados explícitos neste regulamento e receberão o título de “melhor cerveja do Brasil” nesta categoria.

10.6.2 As instruções para envio de amostras para a final nacional serão enviadas pela organização para as cervejarias premiadas.

10.6.3 Na final nacional não há cobrança de taxa de inscrição.

11. RESULTADOS E CERIMÔNIA

11.1 O resultado do concurso, local e formato de divulgação dos resultados da Copa Cerveja Brasil Etapa Sudeste serão informados pela comissão organizadora com pelo menos 20 dias de antecedência.

12. DESQUALIFICAÇÕES

12.1 As inscrições que não estiverem de acordo com as regras listadas neste regulamento serão desqualificadas.

12.2 Cervejas inscritas e não enviadas pela cervejaria, por qualquer motivo, serão também desclassificadas e não haverá devolução da taxa de inscrição.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Ao se inscrever neste concurso, as cervejarias participantes pressupõem o conhecimento e aceitação plena das regras aqui contidas.

13.2 As decisões da Comissão Julgadora e Comissão Organizadora são finais e não cabem recursos, sendo obrigatório aos participantes acatarem as decisões, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e aceitaram seus termos no momento da inscrição.

13.3 Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora da Copa Cerveja Brasil e sua decisão é final.

14. CONTATOS

14.1 As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas exclusivamente por e-mail. Cada setor responsável possui um contato diferente, conforme especificado a seguir:

14.1.1 Pagamento, nota fiscal e dúvidas gerais sobre financeiro enviar para o e-mail adm@abracerva.com.br

14.1.2 Envio, recebimento, controle das amostras, regulamento, julgamento e dúvidas gerais sobre o concurso enviar email para copacervejabrasil@abracerva.com.br

Comissão Organizadora

Anexo 1

CATHARINA SOUR - (Por Gordon Strong revisado por Fábio Koerich)

Impressão Geral: Uma cerveja refrescante de trigo, ácida e com frutas, possui um caráter de frutas vívida e uma acidez láctica limpa. A graduação alcoólica contida, o corpo leve, a carbonatação elevada, e amargor abaixo da percepção fazem com que a fruta fresca seja o destaque. A fruta não precisa ser de caráter tropical, mas normalmente apresenta este perfil.

Aroma: Médio à alto caráter de fruta, reconhecível e identificável de forma imediata. Uma acidez láctica limpa de intensidade baixa à média que complementa a fruta. Malte tipicamente neutro, mas pode apresentar notas de pão e grãos em caráter de apoio. Fermentação limpa sem caráter de levedura selvagem ou funky. Sem aroma de lúpulo. Sem álcool

agressivo. Especiarias, ervas e vegetais devem complementar a fruta se estiverem presentes.

Aparência: Coloração tipicamente bastante clara – amarela palha até dourada.

Espuma branca de média à alta formação e média à boa retenção. A coloração da espuma e da cerveja podem ser alteradas e ficar com a coloração da fruta.

Clareza pode ser bastante límpida até turva. Efervescente.

Sabor: Sabor de fruta fresca dominante em intensidade média à alta, com uma acidez láctica limpa de intensidade baixa à média-alta de forma complementar mas notável. A fruta deve ter um caráter fresco, sem parecer cozida, parecida com geléia ou artificial. O malte é normalmente ausente, se presente pode ter um caráter baixo de grãos ou pão, mas não deve nunca competir com a fruta ou a acidez. Amargor do lúpulo abaixo do limiar de percepção. Final seco com um retrogosto limpo, ácido e frutado. Sem sabor de lúpulo, notas acéticas, diacetil, ou sabores funk oriundos de Brett. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais e em caráter complementar à fruta.

Sensação de Boca: Corpo baixo à médio-baixo. Carbonatação média à alta. Sem aquecimento alcoólico. Acidez baixa à média-baixa sem ser agressivamente ácida ou adstringente.

Comentários: Melhor servida fresca. A acidez pode fazer com que a cerveja pareça mais seca e com um corpo menor do que a gravidade final sugere.

História: Os exemplos individuais existiam com nomes diferentes anteriormente no Brasil, mas o estilo se tornou popular com esse nome depois que foi definido formalmente em 2015 durante uma reunião entre cervejeiros profissionais e caseiros em Santa Catarina. Utilizando ingredientes locais adequados para um clima quente, o estilo se espalhou para outros estados do Brasil e além, sendo um estilo muito popular na América do Sul – tanto em competições comerciais como caseiras.

Ingredientes: Malte Pilsen com malte de trigo ou trigo não maltado. A técnica de Kettle Sour com o uso de Lacto é a mais comum de ser utilizada, seguida por uma fermentação com uma levedura ale neutra. A fruta é tipicamente adicionada nos estágios finais da fermentação. Frutas da estação frescas, comumente tropicais. Especiarias, ervas e vegetais são opcionais, mas devem sempre estar em caráter de apoio e elevar a percepção da fruta.

Estatísticas “Vitais”:

OG: 1.039 – 1.048

IBU: 2 – 8

FG: 1.004 – 1.012

SRM: 2 – 6

ABV: 4.0 – 5.5%.

BRAZILIAN PALE ALE (BPA)- Por René Aduan

Cor: Palha ao Dourada, boa formação de espuma com boa duração. Chill haze e leve turbidez e a suspensão de fermento é aceitável.

Aroma e gosto dos maltes claros em médio-baixo a média intensidade, com notas de cereais, casca de pão. Não é permitido notas de caramelo ou tosta acentuada. Aroma e gosto de lúpulos brasileiros de diferentes variedades com amargor firme de médio a médio-alto com aromas florais, herbais (primários) podendo por vezes ter LEVE frutado cítrico (secundários - não é uma American Pale Ale).

Características de fermentação temos ésteres de frutas amarelas e tropicais (abacaxi e banana) presentes em nível médio a médio-alto. Pode apresentar leve a moderada especiaria lembrando o cravo e anis.

Possui Corpo Médio-baixo a moderado, alta drinkability, aquecimento alcoólico moderado a baixo, com final de boca levemente adocicado e amargo.

Características gerais: A Pale Ale Brasileira é um estilo básico caracterizado por uma cerveja clara, leve com alta drinkability que propõe o uso das matérias primas produzidas e beneficiadas a partir de técnicas e tecnologias brasileiras. O estilo contempla e celebra o crescente tecnológico do mercado brasileiro na produção e uso dos insumos que expressam nossa tipicidade. Assim prevê a produção com a nossa cevada cultivada e maltada, nossos lúpulos cultivados e beneficiados e nossas leveduras autóctones*, afirmando as variações sensoriais competentes ao estilo. Não permite acidez volátil (acético, láctico, etc), diacetil e DMS. O estilo não permite adições de especiarias, frutas, barricas etc.

Gravidade Original (°P) 1,044-1,050 (11-12,4°P)

Extrato Aparente/Gravidade Final (°P) 1.011-1,019 (2,8-4,8 °P)

Álcool (Volume) (3,8%-5,0%)

Amargor de Lúpulo (IBU) 20-35

Cor SRM 3-7 (7-14 EBC)

*(gêneros de leveduras pertinentes ao nossos Biomas)

BRAZILIAN WOOD AND BARREL AGED (inspirado no guia BA)

Cor: Varia de acordo com o estilo base e pode ser influenciada pela cor das frutas adicionadas, se houver. A turbidez também varia de acordo com o estilo base.

Percepção de Aroma e Sabor de Malte: Varia de acordo com o estilo base.

Percepção de Aroma e Sabor de Lúpulo: Varia de acordo com o estilo base.

Amargor Percebido: Varia de acordo com o estilo base.

Características de Fermentação: Típicas do estilo base de cerveja após envelhecimento em madeira.

Corpo: Varia de acordo com o estilo base.

Notas adicionais: Estas são quaisquer estilos tradicionais ou experimentais de cerveja Lager, Ale ou híbrida envelhecida em um barril de madeira ou em contato com lascas, espirais, tiras ou muitos outros formatos de madeira. Essas cervejas são maturadas ou envelhecidas com a intenção de desenvolver atributos únicos que são transmitidos pela madeira ou líquidos que foram armazenados anteriormente em contato com a madeira. A maturação em madeira não necessariamente confere sabores de madeira, mas resulta em resultados sensoriais distintos. Barris usados de xerez, rum, uísque, tequila, vinho do porto, vinho e outros, são frequentemente usados, conferindo complexidade e singularidade à cerveja. Um equilíbrio de sabor, aroma e sensação na boca resulta do casamento da nova cerveja com atributos transmitidos pela madeira ou barril. A categorização dessas cervejas pode ser complexa.

O cervejeiro deve informar o estilo base da cerveja e especificar a madeira na qual a cerveja foi envelhecida, podendo apenas categorizar neste estilo, cervejas envelhecidas em MADEIRAS BRASILEIRAS (ex: Amburana, Bálsamo, Amendoim, Jequitibá, Pereira, Grápia, Freijó, Castanheira, Putumuju, Cumaru, Sassafrás, Jaqueira, Ipê, Jatobá.)

BRAZILIAN WOOD AND BARREL AGED SOUR BEER (inspirado no guia BA)

Cor: Varia de acordo com o estilo base e pode ser influenciada pela cor das frutas adicionadas, se houver. A turbidez também varia de acordo com o estilo base.

Percepção de Aroma e Sabor de Malte: Varia de acordo com o estilo base.

Percepção de Aroma e Sabor de Lúpulo: Varia de acordo com o estilo base.

Amargor Percebido: Varia de acordo com o estilo base.

Características de Fermentação: Típicas do estilo base de cerveja após

envelhecimento em madeira.

Corpo: Varia de acordo com o estilo base.

Notas adicionais: Trata-se de qualquer estilo tradicional ou experimental de cerveja lager, ale ou híbrida envelhecida em barril de madeira ou em contato com a madeira e que apresente acidez derivada da exposição a bactérias. Essas cervejas são envelhecidas na presença de microflora (presente na madeira ou introduzida em algum momento do processo de fabricação da cerveja) com a intenção de introduzir acidez na cerveja. Estas cervejas são envelhecidas com a intenção de desenvolver atributos únicos conferidos pela madeira, ou por líquidos previamente armazenados em contato com a madeira. O envelhecimento em madeira não confere necessariamente sabores de madeira, mas resulta em resultados sensoriais distintos. Xerez, rum, uísque, tequila, porto, vinho e outros barris usados são frequentemente usados, conferindo complexidade e singularidade a uma cerveja. Um equilíbrio entre aroma, sabor e sensação na boca resulta do casamento da nova cerveja com atributos conferidos pela madeira ou barril e com acidez ou outros atributos derivados de bactérias. Cerveja ácida envelhecida em madeira fermentada com *Brettanomyces* ou que exibe atributos sensoriais típicos de *Brettanomyces* é categorizada em outro lugar. Essas cervejas feitas com combinações de fruta(s), erva(s) ou tempero(s), ou outros ingredientes, e que portanto representam combinações de múltiplos estilos de cerveja híbrida, são categorizadas como Cerveja Experimental Envelhecida em Madeira e Barril. O cervejeiro deve informar o estilo base da cerveja e especificar a madeira na qual a cerveja foi envelhecida, podendo apenas categorizar neste estilo, cervejas envelhecidas em MADEIRAS BRASILEIRAS (ex: Amburana, Bálsamo, Amendoim, Jequitibá, Pereira, Grápia, Freijó, Castanheira, Putumuju, Cumaru, Sassafrás, Jaqueira, Ipê, Jatobá.)

BRAZILIAN HOP BEER

Cor, turbidez, percepção de aroma e sabor de malte e lúpulo, amargor, corpo e características de fermentação variam de acordo com o estilo base. O estilo base deve ser escolhido considerando que o caráter de lúpulo brasileiro deve estar destacado e é importante no conjunto e equilíbrio da cerveja.

O cervejeiro deve indicar o estilo base, e as informações sobre o fornecedor/produtor do lúpulo brasileiro utilizado na receita além da varietal do lúpulo. Cervejas que não contenham essas informações serão desclassificadas.

MANIPUEIRA SELVAGEM por Aline Smaniotto Tiene, Bia Amorim, Diego Simão Rzatki e Jayro Pinto Neto

Impressão Geral: Cerveja selvagem inspirada em parte do processo da bebida fermentada espontânea ancestral de povos originários da América do Sul, o Cauim. Fermentada a partir dos microrganismos presentes na Manipueira - líquido extraído da mandioca quando ela é prensada (suco de mandioca). Apesar de fermentação selvagem, possui características sensoriais comuns entre seus exemplares produzidos por cervejarias brasileiras, por conta de uma origem similar dos microrganismos fermentativos oriundos de uma única fonte, a Mandioca. Entretanto, apesar de suas características comuns, as cervejas possuem personalidades diferentes que surgem do terroir de cada local de produção (temperatura, água, microrganismos, técnicas de produção e etc). Cerveja clara onde o principal destaque está nos subprodutos de fermentação por microrganismos coletados a partir da fermentação espontânea do suco da Mandioca, o qual é chamado de Manipueira. Características oriundas de malte, lúpulo e barril, devem ser neutras ou sutis. Tem final seco, corpo baixo, com acidez complexa, mas balanceada, predominando notas cítricas e frutado em primeiro plano e funk variando de baixo a médio. Carbonatação de média a muito alta, com alta drinkability e lembrando espumante. Fermentação sempre em barris de madeira (sempre neutros) e sem controle de temperatura.

Aroma: Aroma de lúpulo de muito baixo a neutro. O malte é de sutil a neutro. Notas derivadas da fermentação, com predomínio cítrico, láctico e frutado em primeiro plano. Notas derivadas de acidez acética são aceitáveis e, quando presentes, devem ter intensidade baixa. Notas de aroma que se assemelham a farinha de mandioca podem estar presentes. Notas de aroma fenólico que remetem a medicinal ocorrem durante o processo de produção e podem aparecer de modo baixo a muito baixo, mas não podem prejudicar/dominar. O funk e notas rústicas, derivadas de *brettanomyces* podem ou não estar presentes, e sua intensidade não deve se sobrepor às notas cítricas. Notas de baunilha ou outros derivados da madeira dos barris de madeira onde a fermentação ocorreu podem aparecer, mas sempre de baixo a muito baixo, não se destacando na composição geral.

Aparência: Cor clara, variando de palha a dourado muito claro. Usualmente cristalina, mas uma leve turbidez é aceitável. Formação alta de colarinho branco, mas pouco persistente, com bolhas firmes e constantes.

Sabor: Sabor de lúpulo de baixo a neutro. Caráter de malte neutro, de baixo a muito baixo, sendo sutil no equilíbrio. Sem sabores de malte tostado ou torrado. O amargor percebido é de baixo a muito baixo. Notas derivadas da fermentação, com predomínio de acidez cítrica e láctica em primeiro plano. Notas de acidez acética são aceitáveis, quando presentes, não devem passar de intensidade baixa. Notas de sabor fenólicas podem aparecer de modo baixo a muito baixo, mas não podem dominar o conjunto. O funk e notas rústicas, derivadas de *brettanomyces*, podem ou não estar presentes, e sua intensidade não deve se sobrepor às notas cítricas. Notas de baunilha ou outros derivados da madeira onde a fermentação ocorreu podem aparecer, mas sempre de baixo a muito baixo, não se destacando na composição geral.

Sensação na Boca: Corpo de baixo a muito baixo com carbonatação de média a muito alta, lembrando espumante. Sem adstringência de amargor ou aspereza derivada do lúpulo. O aquecimento alcoólico pode estar presente, mas nunca deve ser quente. Cremosidade baixa.

Comentários: A cerveja é produzida em diferentes áreas do país sobre diferentes temperaturas e possuem características em comum. Porém, o caráter da água pode variar de acordo com o local de produção e o corpo podendo variar caso a fonte seja muito mineralizada. Entretanto, como é um caso muito raro no Brasil, deve se considerar como exceção.

A fermentação desta cerveja ocorre sempre em barril de madeira que variam de tamanho entre 180L e 225L. Os barris devem ser sempre neutros e não é sua função interferir diretamente no processo, já que, o tempo de fermentação em barril pode variar de acordo com a temperatura local e velocidade de fermentação, forçando assim diferentes intensidades de contribuição de notas amadeiradas (de neutra a sutil). Nunca a cerveja deve apresentar notas das bebidas que passaram anteriormente pelo barril. A cerveja não deve ser, por conta disso, colocada no estilo Barrel Aged Sour Beer quando as notas de madeira não são dominantes.

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal selvagem originado em 2018 na Cervejaria Cozalinda (em Florianópolis/SC) e que serviu de base para um projeto maior e colaborativo. O projeto iniciou como uma ideia de cerveja colaborativa entre a Cervejaria Cozalinda e Cervejaria Zalaz (MG), mas logo mais cervejarias se interessaram em participar e ganhou o apoio da Associação Brasileira de Cervejas Artesanais (ABRACERVA) para orquestrar o projeto. Em seu primeiro ano teve adesão de 55 cervejarias de todo país, sendo a primeira safra coletiva lançada em 2023 e a cada ano se mantém a produção das safras. As safras são lançadas sempre em

setembro durante os eventos da Semana Selvagem, evento focado em cervejas selvagens organizado pela ABRACERVA em São Paulo Capital.

Ingredientes: Maltes base pilsen ou muito claros com no mínimo 70% até 98%. Mandioca, em diferentes formatos (tapioca, fécula, farinha, polvilho e etc), sendo no mínimo 2% e no máximo 30%. Outros maltes e adjuntos originados em trigo, aveia e centeio, por exemplo, podem ser utilizados em volumes entre 0% e 28%. Não são permitidos maltes especiais que venham a ter protagonismo em cor ou sabor. Quaisquer lúpulos são permitidos, desde que não interfiram sensorialmente nos parâmetros estabelecidos. Água não deve sofrer alteração. A manipueira pode ser coletada em engenho de mandioca ou através da prensagem de mandioca diretamente na cervejaria. Frutas não devem aparecer neste estilo, organizadores devem observar a necessidade de Manipueira com Frutas como outro estilo independente e não julgar em conjunto.

Comparação de Estilos: Menos sabor de malte, amargor e cor do que uma Tradicional Saison. Menos funk e menor sabor de malte que cervejas do estilo Lambic e Gueuze. Aroma e sabor são únicos, como notas que lembram de farinha de mandioca e não possuem comparação. Sua acidez nunca predominantemente acética e esse tipo de acidez sempre é deve ser, no máximo, sutil e mais baixa do que uma Flanders Red Ale.

Exemplos Comerciais: Já Passou o Paulo Lopix? (Cozalinda-SC), Manipueira (Fermentaria Local – SP), Manipueira (Kairós-SC), Manipueira (Ade Bier – PR) e Manipueira (Uçá-SE).

Atributos de Estilo: Cerveja Selvagem, Acidez, Complexidade, Rusticidade, Carbonatação, Drinkabilidade.

Estatísticas: OG: 1,036 - 1,047

IBU: 20 - 30 FG: 0,990 - 1,004

SRM: 2 - 4 ABV: 6% - 7,5%