

# Gran Concurso de Cerveceros Mexicanos 2018



- ▶ Antecedentes
- ▶ Objetivos
- ▶ Reglamento
- ▶ Fecha
- ▶ Criterios de Evaluación
- ▶ Categorías
- ▶ Jurado profesional
- ▶ Eliminatorias
- ▶ Proceso de inscripción
- ▶ Acopio de muestras
- ▶ Retroalimentación
- ▶ Patrocinadores

- ▶ Nuestra tercera edición del Gran Concurso de Cerveceros Mexicanos 2018, tiene carácter internacional y es certificada por **Doemens Akademie** (Munich), por **Unionbirrai** (Italia); y desarrollada por **AMEG**.
- ▶ Tiene como principal objetivo impulsar la calidad, la creatividad y el conocimiento técnico, entre los cerveceros a baja y mediana escala, ya que son la base del auténtico movimiento nacional cervecero.
- ▶ Toda la coordinación es llevada a cabo y supervisada cuidadosamente por profesionales miembros de la AMEG, con apoyo de Unionbirrai.
- ▶ Unionbirrai (fundada en el 1998), cuenta con larga experiencia en la organización de concursos de gran nivel, son los creadores y organizadores de Birra dell'Anno, en Rimini, Italia, desde hace 13 años.

- ▶ La Academia Mexicana de Enogastronomía (AMEG), fundada en 2010, es pionera en el sector educativo mexicano en la formación de Beersommeliers Profesionales y Técnicos Cerveceros.

Actualmente es la única en México con convenios académicos con Unionbirrai y Doemens, para la formación y certificación internacional de jueces cerveceros y Beersommeliers Profesionales.

- ▶ Doemens Akademie, fundada en Munich en el año 1865, es una de las más prestigiadas instituciones en el sector cervecero a nivel mundial.

Doemens es quien da soporte académico al Siebel Institute y actualmente tiene representación en México por medio de AMEG. Son también los creadores y organizadores del Beersommelier World Championship.

El Gran Concurso de Cerveceros Mexicanos 2018, tiene dos grandes objetivos:

1. Impulsar el conocimiento técnico cervecero, la calidad y la creatividad.
2. Premiar el talento e impulsar y dar a conocer a los cerveceros a nivel nacional.

- ▶ Todos los participantes deben ser mayores de edad.
- ▶ Todos los participantes deberán ser de nacionalidad mexicana o extranjeros con residencia.
- ▶ No hay requisito de experiencia.

- ▶ El Gran Concurso de Cerveceros Mexicanos 2018, tendrá como sede las instalaciones de la Academia Mexicana de Enogastronomía en la Ciudad de México, los días 11, 12 y 13 de Octubre de 2018.
- ▶ Durante los días 11 y 12 se realizarán las fases eliminatorias y el día 13 será la gran final.
- ▶ El día 13 de Octubre, se llevará a cabo la Gran Final y la ceremonia de premiación en las Instalaciones de la Academia Mexicana de Enogastronomía.

- ▶ Para evaluar las categorías se seguirán los parámetros establecidos por AMEG, los cuales están diseñados para promover la creatividad y la calidad cervecera.
- ▶ Todas las cervezas deberán ser inscritas en la categoría correspondiente.
- ▶ Los parámetros se pueden consultar en el sitio oficial de AMEG [www.ameg-edu.com.mx](http://www.ameg-edu.com.mx).
- ▶ Algunos parámetros generales a considerar son:
  - ✓ Aroma equilibrado y apegado al estilo o a la propuesta.
  - ✓ Equilibrio, elegancia y ausencia de defectos en aroma y gusto.
  - ✓ Correcto acabado en vista, de acuerdo al estilo o a la propuesta.
  - ✓ Viabilidad de venta comercial.



- ▶ Todas las categorías están establecidas en la guía AMEG (consulta en la página web oficial o solicítala vía correo electrónico).
- ▶ Con la finalidad de promover el uso creativo de ingredientes y métodos tradicionales mexicanos, el GCCM abre una categoría especial denominada: **Cerveza Mexicana de especialidad.**

- ▶ El jurado está conformado por jueces con formación profesional.
- ▶ Los jueces tienen una formación profesional Doemens, BJCP, Unionbirrai y AMEG.
- ▶ El jurado cuenta con experiencia en certámenes de carácter internacional.
- ▶ El panel de jueces será presidido por miembros de Doemens y Unionbirrai.

- ▶ Las eliminatorias se llevarán a cabo los días 11 y 12 de Octubre a puerta cerrada.
- ▶ La primera ronda eliminatoria se llevará a cabo el día 11 de octubre.
- ▶ Las semifinales se realizarán el día 12 de octubre. Los finalistas serán notificados vía correo electrónico ese mismo día por la tarde.
- ▶ La final se llevará a cabo el día 13 de octubre en la Academia Mexicana de Enogastronomía, abierta al público a partir las 15:00 hrs.
- ▶ La ceremonia de premiación se llevará a cabo en la Academia Mexicana de Enogastronomía, el mismo día 13 de octubre, al terminar la ronda de la Gran Final.
- ▶ Los resultados finales serán publicados en la página oficial de AMEG.

- ▶ Todos los reconocimientos son certificados por Doemens Akademie de Alemania y tienen reconocimiento internacional.
- ▶ Los ganadores de todas las categorías serán acreedores a una capacitación sobre normas de etiquetado en ACERMEX, impartida por Paz Austin.
- ▶ Los ganadores obtendrán la posibilidad un meet & greet con un cervecero afiliado a ACERMEX (Asociación de Cerveceros de la República Mexicana). [www.acermex.org](http://www.acermex.org).

- ▶ Se registrarán ganadores de **Primer, Segundo y Tercer** lugar en cada categoría; así como de *Mención Honorífica*, en caso de haberla.
- ▶ Los ganadores del Primer lugar de cada categoría entrarán a una ronda de **Gran Final**, para competir por los premios principales (abajo descritos).
- ▶ Así mismo, los ganadores de los segundos y terceros lugares, entrarán a una ronda para competir por los premios descritos más adelante.
- ▶ Se declarará desierta una categoría, en caso de que las muestras inscritas en ella, no alcancen el nivel cualitativo mínimo.

# Primer lugar Gran Final

Todos los primeros lugares de cada categoría, entrarán en una eliminatoria para elegir las tres mejores cervezas.

El ganador del primer lugar tendrá la posibilidad de elegir entre las siguientes dos opciones:

- a) Beca completa para el **Diplomado Beersommelier AMEG/DOEMENS/UBT (presencial o en línea)**. Con valor de \$41,000 pesos. (No incluye pago de derecho a certificaciones internacionales).
  - b) Beca completa para el **Diplomado Técnico Cervecerero (presencial o en línea)** impartido por AMEG. Con valor de \$28,300 pesos.
- ▶ El ganador también será acreedor a 100 kg de malta base y 25 kg de malta especial ó 40% de descuento en la compra de 500 kg de malta base. Cortesía de **Central Altiplano**.

## Segundo lugar Gran Final:

El ganador obtendrá 50 kg de malta base y 25 kg de malta especial, cortesía de **Central Altiplano** y una beca completa para un taller impartido por AMEG (Elaboración, defectos, organolepsia cervecera o diseño de recetas).

## Tercer lugar Gran Final:

El ganador obtendrá 50 kg de malta base, cortesía de **Central Altiplano** y una beca completa para un taller impartido por AMEG (Elaboración, defectos, organolepsia cervecera o diseño de recetas).

# Premios a Segundos Lugares

## **Patrocinio de Tu Chela** ([www.tuchela.com](http://www.tuchela.com))

Todos los ganadores de segundo lugar, de cada categoría, entrarán a una competencia para elegir a las tres mejores.

**Primer lugar:** Vale por \$3,000 pesos M.N. de la tienda Tu Chela.

**Segundo lugar:** Vale por la cantidad de \$2,000.00 pesos M.N. de la tienda Tu Chela.

**Tercer lugar:** Vale por la cantidad de \$1,000.00 pesos M.N. de la tienda Tu Chela.

❖ Los vales serán canjeables por maltas, levaduras, lúpulos, botellas y/o corcholatas. No incluye gastos de envío.



## Premios a Terceros Lugares

### Patrocinio de Mercado San Genaro/ Chela Fest 2018

Todos los ganadores del tercer lugar, de cada categoría, entrarán a una competencia para elegir a las tres mejores.

Las tres mejores cervezas de esta ronda se harán acreedoras a tener un stand gratuito en el **Chela Fest 2018**, que se llevará a cabo en su segunda edición, en las instalaciones del Mercado San Genaro en la Ciudad de México.

- ▶ El costo de inscripción es de \$1,000 pesos e incluye el registro de hasta dos estilos. (No incluye I.V.A.)
- ▶ El costo por registro de estilo extra es de \$300 pesos.
- ▶ Cada participante tiene posibilidad de inscribir un máximo de 5 estilos a la competencia.
- ▶ El pago de inscripción y estilos adicionales se deberá hacer vía depósito o transferencia bancaria a:

HSBC

DANIEL VILLEGAS SALAZAR

Cuenta: 6440016974

Clabe: 021180064400169745

- ▶ La confirmación de pagos se deberá hacer al correo [info@ameg-edu.com.mx](mailto:info@ameg-edu.com.mx).
- ▶ Para facturación favor de solicitarlo al correo anterior, antes de hacer el depósito.
- ▶ Una vez recibido el pago, se enviará por correo electrónico al participante las fichas para el registro de sus muestras.
- ▶ La fecha límite para inscripción de cervezas es el 14 de septiembre a las 23:59.
- ▶ No se recibirán inscripciones posteriores a la fecha límite.

- ▶ Las cervezas se recibirán a partir del 13 de agosto al 28 de septiembre de 2018.
- ▶ Las cervezas se deben enviar a Academia Mexicana de Enogastronomía, ubicada en Playa Manzanillo #386, Col. Reforma Iztaccihuátl, Del. Iztacalco, C.P. 08810, México, D.F; en el horario de 12:00 a 18:00 hrs. de lunes a viernes.
- ▶ El teléfono de contacto es: 01 (55) 69951069 cel. +52 (55)82443652 de 10:00 a 18:00 hrs.
- ▶ Favor de considerar los tiempos de envío. No se recibirán muestras pasada la fecha límite.

- ▶ Las cervezas deberán ir perfectamente cerradas en botella de 330 a 355 ml. En cada botella deberá pegarse una calcomanía con la siguiente información: folio, categoría, estilo y nombre del participante. (Se adjuntará formato)
- ▶ Se deberán enviar 4 muestras por cada estilo inscrito.
- ▶ Se descalificarán las muestras que no cumplan con los requisitos.
- ▶ Cualquier duda favor de contactarnos en [info@ameg-edu.com.mx](mailto:info@ameg-edu.com.mx)

- ▶ Todos los ganadores deberán coordinarse directamente con la Administración de AMEG, para el reclamo de los premios correspondientes.
- ▶ Los ganadores de los tres primeros lugares de la Gran Final, deberán coordinar su participación en los diplomados y talleres (según sea el caso) directamente con AMEG. No incluye viáticos. Así como para la entrega de las maltas patrocinadas por **Central Altiplano**.
- ▶ Los vales de Tu Chela sólo son intercambiables por maltas, lúpulos, levaduras, botellas y corcholatas. No se incluyen costos de envío.  
[www.tuchela.com](http://www.tuchela.com)
- \* **Los premios no son intercambiables ni transferibles.**
- \* **Los premios se otorgan de manera individual.**
- \* **Los Premios tienen una vigencia de 6 meses. (13 de octubre 2018 al 13 de abril 2019).**

- ▶ Todos los participantes recibirán sus hojas de evaluación al final del GCCM. Aquellos participantes que no puedan asistir a la ceremonia de clausura, deberán solicitar por correo electrónico sus Certificados (en caso de ser ganadores) y hojas de evaluación.
- ▶ El GCCM no se hace responsable por las hojas de evaluación que no sean reclamadas en el transcurso de un mes, a partir del 13 de Octubre del presente año.

▶ **Doemens Akademie**

[www.doemens.org](http://www.doemens.org)

▶ **UNIONBIRRAI**

[www.unionbirrai.it](http://www.unionbirrai.it)

▶ **ACERMEX**

[www.acermex.org](http://www.acermex.org)

▶ **Central Altiplano**

[www.centralaltipano.com](http://www.centralaltipano.com)

▶ **Tu Chela**

[www.tuchela.com](http://www.tuchela.com)

▶ **Mercado San Genaro**

[www.acermex.org](http://www.acermex.org)

▶ **Cervecería Tatuaje**

[www.facebook.com/cerveceriatatuaje](http://www.facebook.com/cerveceriatatuaje)

**Doemens** 



P  
a  
t  
r  
o  
c  
i  
n  
a  
d  
o  
r  
e  
s