

Técnicas de cata de cerveza: de la teoría a la práctica

Descripción de la actividad

En el Marco de las actividades propuestas para la “Copa cuyana de cervezas”, en su cuarta edición. Desde la Cámara Mendocina de Cervecerías Artesanales (CAMCA) junto con la Cátedra de Bromatología de la FCA UNCuyo, se dictará un Taller tendiente a introducir al mundo de la formación de jueces entrenados en la evaluación de cervezas y capacitar en aspectos fundamentales de la actividad normada para desarrollo de concursos y copas cerveceras. Luego, se procederá a una cata guiada de algunos estilos.

Título: Técnicas de cata de cerveza: de la teoría a la práctica

Objetivos:

- introducir al mundo de la formación de jueces entrenados en la evaluación de cervezas.
- capacitar en aspectos fundamentales de la actividad normada para desarrollo de concursos y copas cerveceras.
- Realizar una cata guiada de cervezas de estilo.

Contenido:

1- Introducción al mundo del juzgamiento de una cerveza

- ¿Qué es el BJCP? ¿Y la BA? Objetivos
- Proceso de admisión
- ¿Qué parámetros se utilizan para juzgar una cerveza?

2- Concursos o copas cerveceras

- Organización (jefe director, jefe de stewards, jueces de mesa, jueces, stewards)
- Desarrollo: primeras rondas, mini BOS, BOS
- Premiación
- Apps y planillas modelo de juzgamiento o cata (BAP, scoresheet BJCP)

3- Cata guiada

- Notas de cata: aroma, apariencia, sabor, sensación en boca, impresión general (intensidades, descriptores en función de los insumos utilizados, etc)
- Cervezas a catar: Cerveza rubia maltosa (Kolsch, Blonde, Golden, etc)
Cerveza roja (IRA, AAA, Scottish, etc)
Cerveza negra (Porter, Stout, etc)

Cerveza lupulada (IPA cualquiera, Bitter, APA, etc)

Metodología:

El taller se desarrollará en una jornada con instancias teóricas referidas a normativas, procedimientos y aspectos fundamentales de la actividad de los jueces entrenados en la evaluación de cervezas. Posteriormente se realizará una cata guiada de cervezas diferenciadas en su estilo.

Cronograma:

Viernes 10 de noviembre de 14:30 a 18:30 hs