



YA TENEMOS LOS RESULTADOS... ¡GANAN LA CALIDAD Y LA DIVERSIDAD!

Los objetivos del **Brussels Beer Challenge** son bastante sencillos. En primer lugar, el Brussels Beer Challenge pretende organizar un concurso profesional y competitivo entre cerveceros. Además, el concurso pretende promover la cultura cervecera en general, y la belga en particular. Por último, los premios ofrecen a los consumidores un punto de referencia fiable y un sello de calidad. Este año se ha celebrado la decimotercera edición del Brussels Beer Challenge en la vibrante ciudad de Gante. Esta hermosa ciudad histórica, con su rica vida cultural, sus acogedores residentes y su impresionante arquitectura, era la ciudad anfitriona ideal.

Durante tres días, un panel de **72 expertos** cerveceros de renombre internacional cató **1.705 cervezas** de todos los rincones del mundo. Las cervezas participantes se dividieron en categorías basadas en el origen, la especificidad y el estilo, y se juzgaron cuidadosamente. Al final de los tres días de cata, las mejores cervezas de cada categoría recibieron medallas de oro, plata o bronce. Al fin y al cabo, la calidad siempre sube a lo más alto. Hemos observado algunas tendencias.

Cervezas de fruta

La categoría de cervezas de fruta sigue ganando popularidad, con nada menos que **95 participantes**. Las cervezas de fruta son muy populares porque suelen tener un sabor muy refrescante. Atraen a un amplio público, desde los entusiastas de la cerveza hasta los que no suelen beberla, gracias a sus versátiles y a menudo sorprendentes combinaciones de sabores. La variedad de tipos de fruta contribuye a una amplia gama de sabores. Además, muchos cerveceros disfrutaban experimentando con distintas frutas. **Bélgica** (Rodenbach Alexander), **China** (Hurricane Sour Ale), **Países Bajos** (Lorre de Brewery Homeland) y **Estados Unidos** (Tower Station Turbo Tower IPA) se llevaron premios.

Cervezas sin alcohol y de bajo contenido alcohólico

Como era de esperar, las cervezas sin alcohol y con bajo contenido alcohólico están en alza. La evolución hacia más y mejores cervezas sin alcohol se debe a una «tormenta perfecta». Cada vez más gente es consciente de los efectos del alcohol y prefiere un estilo de vida más consciente y saludable. Además, cada vez hay más personas que no consumen alcohol por motivos religiosos, y también influye el aumento de los controles de alcoholemia. Encabezados por unos pocos actores mundiales, estamos asistiendo a un aumento masivo de las cervezas sin alcohol. Donde antes sólo teníamos una única cerveza rubia sin alcohol para calmar la sed, ahora tenemos una amplia gama de estilos diferentes, especialmente a medida que las cerveceras artesanales más pequeñas aceptan el reto. Esta tendencia quedó patente en la Brussels Beer Challenge. La mejor cerveza holandesa del concurso fue una cerveza de baja graduación: **Bird of Prey 0,2%** de **Uiltje Brewing Company**.

La Tripel y la cerveza de trigo siguen siendo muy populares

Puede que nos estemos repitiendo, pero las clásicas cervezas belgas Tripel siguen siendo inmensamente populares, con casi un centenar de candidaturas. Bélgica se llevó casi todas las medallas en esta categoría: **Tripel Lefort**, **888 Tripel Eight**, **Brugse Tripel** y **Broeder Jacob Tripel**. La estadounidense Allagash se llevó la última medalla. La cerveza de trigo belga también es una categoría muy popular, con **65 candidaturas**, una medalla de oro belga para «**St. Bernardus Wit**» y dos podios chinos.

Diversidad

Nuestra sociedad es cada vez más diversa, y el mundo de la cerveza no es una excepción. En la primera edición del Brussels Beer Challenge, recibimos propuestas de **16 países**; en la última, las cervezas procedían de nada menos que **39 países** (incluidos algunos nombres sorprendentes como Libano, Turquía, India, Moldavia y Vietnam). Los resultados del concurso fueron tan internacionales como los participantes. Por primera vez en la historia de la BBC, cervezas de Moldavia y Paraguay ganaron medallas. Y eso es algo que hay que celebrar.



FOTOS BBC 2024

PRESS INFORMATION

Luc **de Raedemaeker** - luc@becomev.com - +32 477 47 44 07
Thomas **Costenoble** - thomas@becomev.com - +32 476 91 70 49

www.brusselsbeerchallenge.com