



COPA CERVEZAS DE AMÉRICA

BASES DECIMO SEGUNDO CONCURSO INTERNACIONAL

Valdivia, Región de los Ríos, Chile.

Desde el 02 al 06 de septiembre del 2025



BASES DÉCIMO SEGUNDO CONCURSO INTERNACIONAL

Tabla de Contenidos

I.	Organizadores	3
II.	Participantes o Concursantes	5
III.	Funcionamiento del concurso	6
IV.	Jurado.....	9
V.	Inscripción y costos.....	10
VI.	Categorías y Sub Categorías	12
VII.	Muestras y envío	14
VIII.	Premios de Copa Cervezas de América	17
IX.	Fiesta de premiación	19
X.	Glosario.....	20

Copa Cervezas de América

✉ copa@copacervezasdeamerica.com

📍 Apoquindo 7935 of 813,
Las Condes, Santiago.
7571514. Chile



BASES

CONCURSO INTERNACIONAL

I. Organizadores

I.1. El Décimo segundo Concurso Internacional, **Copa Cervezas de América 2025** es organizado por Servicios e Inversiones las Antillas Spa, Rut: 77320336-9, en adelante los Organizadores.

I.2. Los organizadores tendrán a cargo la convocatoria, la que será abierta y se realizará a través de diversos medios de información y redes sociales.

I.3. Los organizadores de Copa Cervezas de América 2025, asumen un compromiso integral con la correcta ejecución de cada fase del concurso, garantizando un proceso transparente, imparcial y de la más alta calidad. A continuación, se detallan las responsabilidades específicas de los organizadores.

I.4. **Responsabilidad con las Muestras de Productos Participantes:** Los organizadores serán responsables de la correcta recepción, almacenaje, manipulación y evaluación de las muestras de todos los productos participantes, garantizando en todo momento las condiciones más adecuadas para su integridad y preservación. Las responsabilidades incluyen:

- I.4.a. Recepción de las muestras: Desde el momento en que las muestras lleguen a los centros de recepción de muestras, los organizadores se asegurarán de su correcta identificación y registro. Cada muestra será asignada con un número de entrada único y se mantendrá un registro detallado de su recepción.
- I.4.b. Almacenaje adecuado: Las muestras serán almacenadas en condiciones controladas, de acuerdo con los requisitos específicos para cada tipo de producto (cervezas, sidras o hidromieles), para asegurar que no se alteren sus propiedades antes de la evaluación.
- I.4.c. Manipulación durante el proceso de cata: Los organizadores velarán por que las muestras sean manipuladas con el máximo cuidado durante todas las fases del concurso, desde la preparación hasta el juicio. Se garantizará que las muestras sean presentadas a los jueces de manera adecuada, en envases identificados correctamente, y sin que se revelen marcas o etiquetas.
- I.4.d. Integridad en la evaluación: Durante el proceso de evaluación, los organizadores tomarán todas las precauciones necesarias para asegurar que las muestras se caten a ciegas, sin que los jueces tengan acceso a información que pueda influir en su juicio. El número de entrada y el código del estilo serán los únicos datos visibles para los jueces.

I.5. **Responsabilidad en la Convocatoria y Constitución del Panel de Jueces:** Los organizadores asumirán la responsabilidad total en la convocatoria, selección y designación del panel de jueces, asegurando que todos los jueces tengan la experiencia necesaria y que se cumpla con los más altos estándares de imparcialidad. Esto incluye:

Copa Cervezas de América

✉ copa@copacervezasdeamerica.com



Apoquindo 7935 of 813,
Las Condes, Santiago.
7571514. Chile



- I.5.a. **Selección rigurosa de jueces:** Los organizadores seleccionarán a jueces con experiencia comprobada en la evaluación de cervezas, sidras e hidromieles en concursos internacionales, velando por su imparcialidad y su conocimiento profundo de las categorías y subcategorías del concurso.
- I.5.b. **Paridad de género y diversidad:** Los organizadores se comprometen a lograr un panel equilibrado, con al menos el 50% de jueces internacionales, y a trabajar hacia la paridad de género en el panel de jueces, respetando siempre la excelencia profesional como criterio principal.
- I.5.c. **Transparencia en la designación:** Todos los jueces y su experiencia serán dados a conocer públicamente, permitiendo que los participantes verifiquen la idoneidad y el perfil de cada uno de ellos.

I.6. **Responsabilidad en el Correcto Desarrollo de las Actividades:** Los organizadores se comprometen a desarrollar todas las actividades relacionadas con el concurso de manera ordenada, eficiente y con la mayor rigurosidad, garantizando que cada etapa del evento sea ejecutada de acuerdo con los procedimientos establecidos. Las responsabilidades incluyen:

- I.6.a. **Desarrollo sin contratiempos:** Los organizadores velarán por que las catas, Mini Best y el Best of Show se realicen de manera puntual, asegurando que todas las actividades se desarrollen según lo estipulado, sin demoras ni interrupciones.
- I.6.b. **Cumplimiento de las fechas:** Se garantizará que todas las fechas importantes, como el cierre de inscripciones, recepción de muestras y entregas de resultados, sean cumplidas rigurosamente, brindando a los participantes suficiente tiempo para gestionar su participación.
- I.6.c. **Gestión de la ceremonia de premiación:** Los organizadores se encargarán de que la Fiesta de Premiación se lleve a cabo en un ambiente adecuado y acorde con la importancia del evento, con la correcta logística para la entrega de premios.

I.7. **Responsabilidad en el Desarrollo Imparcial y con Igualdad de Oportunidades:** Los organizadores tienen la responsabilidad de desarrollar el concurso de manera **imparcial, equitativa y transparente**, garantizando que todos los participantes, sin importar su origen o experiencia, tengan las mismas oportunidades en cada etapa del proceso:

- I.7.a. **Imparcialidad en la evaluación:** El proceso de cata será a ciegas en todo momento, y los jueces no tendrán acceso a la marca ni al nombre de los concursantes. Los organizadores se asegurarán de que no haya influencias externas que puedan alterar el juicio de los jueces.
- I.7.b. **Oportunidades iguales para todos los participantes:** La organización tomará medidas para que todas las muestras sean evaluadas bajo las mismas condiciones, sin privilegios ni discriminaciones, garantizando que el sistema de puntuación sea justo y refleje la calidad de cada producto.
- I.7.c. **Compromiso con el mejor trato a las muestras:** Los organizadores se comprometen a manejar todas las muestras con el mayor cuidado posible, desde su recepción hasta su evaluación, asegurando que las condiciones de almacenamiento y manipulación se ajusten a los más altos estándares.

II. Participantes o Concursantes

II.1. Con el objetivo de expandir el alcance de Copa Cervezas de América, pueden participar **todos los productores y comercializadoras del mundo**, independientemente del lugar de producción. Pueden participar Cervezas, Sidras e Hidromieles, las que serán llamadas participantes, concursantes o productos. Todos los participantes deben cumplir con los siguientes requisitos:

- II.1.a. Se producen y comercializan cumpliendo las leyes y regulaciones en sus países de origen, aunque se fabriquen en otros continentes.
- II.1.b. Que la cerveza, sidra o hidromiel con la que participe debe haber sido comercializada (que haya sido vendida al consumidor) antes de la premiación, el 6 de septiembre de 2025.
- II.1.c. El pago de la inscripción de los participantes debe completarse antes del inicio de las catas de evaluación.
- II.1.d. Inscripción y registros de la información solicitada por los organizadores, tales como el estilo, sus características vitales (IBU, grado alcohólico), nombre, volumen y otros deben ser presentados a través de plataforma web indicada.

II.2. Quedan impedidas de participar todas los productos de fabricación casera o cuya producción y comercialización no respete la legislación vigente para la producción y comercialización de bebidas alcohólicas, en su país de origen.

II.3. Las personas relacionadas directa o indirectamente con las empresas participantes deben cumplir con el Código de Ética de Copa Cervezas de América y con el Reglamento para el uso de las marcas de certificación.

II.4. Es necesario que todos los participantes cumplan con los requisitos solicitados en este reglamento, de lo contrario, los organizadores se reservan el derecho de excluir aquella cerveza, sidra e hidromiel que no esté dentro de las bases. Se sugiere a los participantes leer atentamente las bases antes de realizar la inscripción.

II.5. Los participantes del concurso declaran que tienen todas las facultades legales para inscribir las cervezas, sidras e hidromieles respectivas. También declaran conocer las bases y su compromiso a cumplir cada una de las obligaciones que se desprenden de ellas.



III. Funcionamiento del concurso

III.1. El Concurso Internacional, **Copa Cervezas de América**, se realiza en tres etapas que suceden de manera sucesiva en el mismo lugar:

- III.1.a. Ronda de Evaluación o primera ronda.
- III.1.b. Ronda de Mini Best o final por categoría de premiación.
- III.1.c. Ronda de Best of show o finales del concurso.

III.2. Todas las cervezas, sidras e hidromieles son catadas a ciegas. Los jueces sólo conocen el número de entrada, el código de sub-categoría (o estilo) y las informaciones adicionales que sólo algunas sub-categorías exigen para su correcta evaluación.

III.3. Ronda de Evaluación:

- III.3.a. Esta etapa tiene por objetivo evaluar a todos los participantes, en que los jueces asignan un puntaje y realizan una descripción de los méritos y defectos de cada uno de los concursantes.
- III.3.b. En esta etapa se genera el feedback o retroalimentación que es entregado posteriormente a todos los participantes. Ficha de Cata cumple los siguientes objetivos:
 - III.3.b.1 Promover la entrega de información y notas de cata de los jueces para entregar un feedback de mejor calidad al cervecero.
 - III.3.b.2 Respetar los principios de evaluación sensorial, según los estilos definidos y el tipo de producto.
 - III.3.b.3 En las cervezas evaluar apariencia, aroma, sabor, sensación en boca e impresión general. En las Sidras e Hidromiel evaluar bouquet/aroma, apariencia, sabor e impresión general.
 - III.3.b.4 Acelerar la entrega de las notas de cata de manera legible, rápida y con contenidos útiles para cada participante.
 - III.3.b.5 Sólo se darán a conocer las notas de cata y los puntajes de evaluación a quienes hayan realizado la inscripción. No se harán públicos en ningún caso.
 - III.3.b.6 La puntuación entregada por el jurado a cada concursante es individual y secreta..
- III.3.c. Cada concursante es evaluado por un panel de jueces, preferentemente de 3 integrantes. La evaluación de la primera ronda se realiza en dos etapas:
 - III.3.c.1 En la primera cada Juez puntúa y evalúa cada concursante de manera individual y secreta,
 - III.3.c.2 Para que en una segunda etapa los jueces de un mismo panel comparten, deliberan y modulan la puntuación y comentarios, afinando la evaluación de cada concursante.



- III.3.d. Los productos participantes son evaluados en rondas de servicios o flights de un mismo estilo, con el objetivo que sean evaluados en su propio mérito, de acuerdo con la definición del estilo utilizada por el concurso.
- III.3.e. Dentro de un mismo panel, no puede tener más de 5 puntos de diferencia entre los jueces. En caso de que la diferencia sea mayor, los jueces deben deliberar para ajustar sus puntajes.
- III.3.f. La puntuación de cada cerveza, que puede tener un máximo de 50 puntos, dividiendo la puntuación entre
 - III.3.f.1 Apariencia: 3 puntos
 - III.3.f.2 Aroma: 12 puntos
 - III.3.f.3 Sabor: 20 puntos
 - III.3.f.4 Sensación en Boca: 5 puntos
 - III.3.f.5 Impresión General: 10 punto.
- III.3.g. La puntuación de cada Sidra e hidromiel, que puede tener un máximo de 50 puntos, dividiendo la puntuación entre
 - III.3.g.1 Bouquet/Aroma: 10 puntos
 - III.3.g.2 Apariencia: 6 puntos
 - III.3.g.3 Sabor: 24 puntos
 - III.3.g.4 Impresión General: 10 puntos.

III.4. Mini Best o final por categoría de premiación:

- III.4.a. Esta segunda etapa tiene por objetivo identificar, mediante comparación, las 3 mejores concursantes dentro de una categoría de premiación para otorgar medallas de Oro, Plata y Bronce.
- III.4.b. **Categoría de premiación** La organización y el juez Director deberán agrupar estilos similares para definir una categoría de premiación. La organización y el Juez Director deben velar por una definición equilibrada de categorías de premiación, que considere la cantidad de muestras incluidas y la similitud de los estilos (ya sea por origen, intensidad, características de fermentación y/o tipos de ingredientes).
- III.4.c. La definición final de los estilos y subcategorías incluidos en las categorías de premiación para la asignación de medallas será de público conocimiento antes del inicio de las catas.
- III.4.d. La organización ha definido objetivo premiar al 15% de las inscripciones. Sobre este objetivo, para cada categoría de premiación se establece una cantidad ideal de 20 inscripciones y un mínimo deseado de 10 inscripciones.
- III.4.e. Cada Mini Best se desarrolla con un mínimo de 3 jueces designados por el Juez Director. Los jueces evalúan los concursantes por comparación, descartando las peores y escogiendo las mejores.
- III.4.f. Para que un competidor clasifique al Mini Best se deben cumplir las siguientes condiciones:
 - III.4.f.1 Contar con un puntaje mínimo de 30 puntos en ronda de evaluación.



- III.4.f.2 Pertener a los 8 concursantes con mayor puntaje en una misma categoría de premiación.
- III.4.f.3 En caso de que haya menos de 8 concursantes (o ninguno) con puntaje igual o superior al puntaje mínimo definido en III.4.f.1, solo estas (las que posean un puntaje igual o superior al mínimo) clasificará al Mini Best, pudiéndose declarar desierto la categoría y no asignar ninguna o menos medallas que las usuales tres.
- III.4.f.4 En caso de que en el octavo concursante que clasifique al Mini Best tenga un empate, todos los concursantes que pertenezcan a ese empate clasificarán al Mini Best.
- III.4.g. Con el objetivo de eliminar sesgos en la evaluación, el panel de jueces no conocerá que cada participante obtuvo en la etapa previa y solo debe evaluar los concursantes por comparación.
- III.4.h. En el caso que un panel de jueces del Mini Best decida dejar desierto algún podio (medalla de Oro, Plata o Bronce) dentro de los clasificados, deberán justificar su decisión a través de:
 - III.4.h.1 Cada juez deberá realizar una segunda evaluación de los productos que no han sido galardonados, en los mismos términos a los finidos durante la primera ronda de evaluación.
 - III.4.h.2 En los comentarios generales de la evaluación, deberán agregar comentarios sobre las razones por las que cada juez considera que nos son merecedores de medallas.
- III.5. **Best of Show o Final del concurso**
 - III.5.a. En esta última etapa un panel de al menos 5 jueces escoge los concursantes ganadores del concurso mediante comparación.
 - III.5.b. Con el objetivo de eliminar sesgos en la evaluación, el panel de jueces no conocerá que cada participante obtuvo en la etapa previa y solo debe evaluar los concursantes por comparación.
 - III.5.c. Clasifican a esta etapa todos los concursantes ganadores de medallas de Oro en sus respectivas categorías de premiación.
 - III.5.d. En una sesión única de evaluación, todos los finalistas son presentados a los jueces que evalúan cervezas de diferentes estilos y categorías buscando el propio mérito de cada concursante y comparando para lograr identificar a las mejores.
 - III.5.e. El panel de jueces escoge entre los concursantes finalistas a los 3 mejores, entregando distinción de Oro, Plata y Bronce para el Best of Show o final del concurso.
 - III.5.f. Los organizadores pueden definir la realización de una final Best of Show para los participantes de un mismo país, reemplazando la asignación de medallas basada en el puntaje.



IV. Jurado

IV.1. El jurado del Concurso Internacional, **Copa Cervezas de América**, estará compuesto por personas de comprobada experiencia en el rubro y en áreas relacionadas, con experiencia previa en cata de cervezas, sidras e hidromieles en concursos de nivel internacional.

IV.2. Al menos la mitad (50%) de los jueces son extranjeros y el restante corresponden al ámbito nacionales. Todos con un amplio reconocimiento, prestigio y trayectoria como jueces de cervezas, sidras e hidromieles. Los nombres del Jurado y sus antecedentes serán publicados en el sitio www.copacervezasdeamerica.com.

IV.3. Los organizadores buscan lograr paridad de género entre los jueces, comprometiendo un objetivo de mediano plazo para alcanzar la paridad total entre los y las jueces del concurso, manteniendo siempre como prioridad la excelencia del cuerpo del jurado.

IV.4. La organización designará oportunamente al Celler Master quien tendrá a cargo, junto a los organizadores, la gestión, preparación y servicio de muestras antes y durante el desarrollo de las catas.

IV.5. La organización designará oportunamente al Juez Director, quien tendrá a cargo, junto a los organizadores, la coordinación de los jueces, y tomará las decisiones de incluir o excluir aquel participantes que no cumpla con los requisitos establecidos en las bases, así también como de dirimir según su criterio, una discusión o situación determinada.

IV.6. Todos los miembros del jurado tendrán derecho a voto durante la evaluación de los concursantes, a excepción del Juez Director.

IV.7. La función de los jueces será establecida por los organizadores en conjunto con el Juez Director, como por ejemplo la elección de los jueces titulares de paneles o algún rol particular que deba cumplir cada uno de ellos.

IV.8. Ningún juez podrá evaluar el estilo en donde haya presentado muestras o en caso de tener alguna relación con los participantes. De suceder, los organizadores y el Juez Director le asignarán otro panel de evaluación. En caso de un error de parte de la organización, el juez o la jueza están obligados a declarar su conflicto de interés y solicitar un cambio de panel.

IV.9. Los organizadores podrán nombrar jueces suplentes en caso de que alguno de los miembros iniciales no pueda ejercer su función.

IV.10. El comité de jueces catará y otorgará puntaje a los concursantes en competencia de acuerdo con los estándares internacionales y considerando el estilo al cuál pertenecen. Los puntajes finales son determinados por los jueces.

IV.11. Sobre las decisiones de los jueces no existirá instancia de apelación alguna.

IV.12. Es responsabilidad del Juez Director la Estandarizar criterios de evaluación de los concursantes.

IV.13. En caso de presentarse dudas respecto de algún participante (estilo, parámetros técnicos u otros), el Juez Director será la autoridad para decidir si cambia la muestra, la excluye, la cambia de categoría o si toma otra decisión pertinente.



IV.14. La organización se reserva el derecho a cambiar los jueces, disminuir, aumentar o ajustar la relación entre jueces nacionales e internacionales, según necesidad.

IV.15. **Conflictos de Interés:** Los jueces deberán declarar cualquier relación de interés con los productos o participantes antes de comenzar su labor de evaluación. Si se detecta algún conflicto de interés, el juez será excluido de la evaluación de dicho producto y asignado a otro panel. En caso de que un participante considere que su producto ha sido evaluado de manera imparcial, podrá notificarlo a los organizadores, quienes tomarán las medidas necesarias para resolver la situación.

V. Inscripción y costos

V.1. Las inscripciones se realizan a través de plataforma electrónica que se incluye en la página web www.copacervezasdeamerica.com. Cada participante recibirá vía mail la confirmación de su inscripción. Los organizadores podrán establecer convenios y alianzas con otras plataformas para facilitar el proceso de inscripción de los participantes.

V.2. Sólo los organizadores podrán recibir el pago de las inscripciones, tanto de parte de los participantes al concurso, como de las otras actividades organizadas en el marco de la Semana Cervecera de los Ríos.

V.3. Entre otros datos se solicitarán: nombre de la cervecería, Razón Social, ID fiscal¹, dirección, país, nombre del responsable por la inscripción, persona de contacto, teléfono de contacto, mail de contacto, forma de pago, nombres de los concursantes inscritos, estilo de cada participante y estadísticas vitales. También se solicitarán datos que ayudan a la segmentación e identificación de las empresas participantes como cantidad de trabajadores y volumen de producción del año calendario anterior

V.4. Los organizadores se reservan el derecho de pedir datos adicionales en caso de haber un formulario incompleto, o de la exclusión de formularios que no contengan todos los datos solicitados, lo que podría excluir de la participación en el concurso a aquellos representantes que no cumplan con lo requerido.

V.5. El valor de la inscripción al Décimo Segundo Concurso Internacional, Copa Cervezas de América 2025, varía dependiendo del tramo de compra

	FECHA INICIO	FECHA CIERRE	VALOR (DÓLAR)
V.5.a. Primer Tramo	miércoles 14 de mayo de 2025	jueves 05 de junio de 2025	90,00
V.5.b. Segundo Tramo	viernes 06 de junio de 2025	jueves 19 de junio de 2025	100,00
V.5.c. Tercer Tramo	viernes 20 de junio de 2025	jueves 10 de julio de 2025	110,00

V.6. Para beneficiarse de los valores promocionales ofrecidos, el valor de la inscripción se deberá pagar al momento de hacer la inscripción, en los plazos presentados en el punto V.5.

V.7. El pago de la inscripción debe realizarse invariablemente con tarjeta de crédito. El participante podrá solicitar reintegro total del valor de las inscripciones hasta siete días después de haber realizado la inscripción.

V.8. El participante podrá editar los detalles de la inscripción hasta el momento del cierre del período de recepción de muestras, inclusive el estilo o subcategoría.

V.9. El evento Copa Cervezas de América no podría ser llevado a cabo sin el apoyo de los auspiciadores. La organización reconoce que los datos de contacto de las cervecerías participantes del concurso y de los asistentes a la conferencia son de carácter privado, pero con el objetivo de entregar mayor valor a los auspiciadores, los participantes aceptan que la organización pueda compartir sus datos de contacto solamente con las empresas auspiciadoras de Copa Cervezas de América 2025.

V.10. El día domingo 20 de julio es la fecha límite para solicitar un reembolso total de la participación al concurso. Luego de esta fecha la organización **no realizará ningún tipo de reembolso a los participantes**.

V.11. **Protección de Datos Personales:** Los datos personales proporcionados por los participantes serán utilizados exclusivamente para la gestión del concurso y las actividades asociadas. Los organizadores se comprometen a no compartir estos datos con terceros sin el consentimiento previo del participante, salvo para aquellos fines directamente relacionados con el evento (como compartir los datos con los auspiciadores). Los participantes pueden ejercer sus derechos de acceso, rectificación y cancelación según lo estipulado por la ley vigente.

V.12. **Propiedad Intelectual:** Los participantes retienen todos los derechos de propiedad intelectual sobre sus productos. Sin embargo, al inscribir su producto en el Concurso, los participantes otorgan a los organizadores un derecho no exclusivo, gratuito y mundial para utilizar las imágenes, nombres y marcas asociadas a los productos para fines promocionales y publicitarios relacionados con el evento, sin limitación de tiempo.

V.13. **Incumplimiento de las Bases:** El incumplimiento de cualquier disposición de estas bases por parte de los participantes podrá resultar en la exclusión de la competencia, sin derecho a reembolso de las inscripciones ni de las muestras enviadas. Los organizadores se reservan el derecho de revisar y aceptar o rechazar las inscripciones y muestras que no cumplan con los requisitos establecidos.

V.14. **Fuerza Mayor:** Los organizadores no serán responsables por cualquier demora o cancelación del evento debido a circunstancias fuera de su control, tales como desastres naturales, pandemias, problemas de transporte o interrupciones operativas que afecten el concurso. En caso de que se vea comprometida la realización del evento, los organizadores se comprometen a informar a los participantes con la mayor antelación posible sobre las medidas a tomar.

¹ ID Fiscal es el número de identidad tributario que puede ser: CUIT, CNPJ, RUT, RUC, NITE, NIF, NIT, RFC, u otros, dependiendo de tu país. Si no sabes, consulta esta página de wikipedia:

https://es.wikipedia.org/wiki/Identificaci%C3%B3n_tributaria

VI. Categorías y Sub Categorías

VI.1. En realización del Décimo Segundo Concurso Internacional, Copa Cervezas de América 2025, se establecen las siguientes categorías y subcategorías según la definición de “2024 BA Beer Style Guidelines” en <https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/>, algunos estilos definidos por la BJCP Style Guidelines 2021, estilos de hidromiel de BJCP 2015 Mead Style Guidelines y estilos de sidra de BJCP 2025 Cider Style Guidelines, todos detallados en <https://www.bjcp.org/bjcp-style-guidelines/> y un estilo experimental definido por la organización: French- Style India Pale Lager.

VI.2. Los organizadores registrarán la evaluación de los jueces durante la jornada de catas y se entregará un informe confidencial de resultados denominado **Notas de Cata**, a cada uno de los participantes, con un plazo máximo de 10 días hábiles desde el término del evento. Las consultas relacionadas pueden hacerlas a copa@copacervezasdeamerica.com.

VI.3. El jurado tendrá toda la autoridad de no clasificar o eliminar un participante que no se ajuste a la categoría que postula, si sus propiedades no corresponden a los parámetros técnicos establecidos en las definiciones de categorías publicadas en www.copacervezasdeamerica.com.

VI.4. Categorías y Subcategorías de Cervezas, Sidra e Hidromiel:

Ale Styles		
British Origin Ale Styles	Irish Origin Ale Styles	American-Style Imperial or Double India Pale Ale
Ordinary Bitter	Irish-Style Red Ale	Juicy or Hazy Imperial or Double India Pale Ale
Special Bitter or Best Bitter	Classic Irish-Style Dry Stout	American-Style Barley Wine Ale
Extra Special Bitter	Export-Style Stout	American-Style Wheat Wine Ale
Scottish-Style Light Ale	North American Origin Ale Styles	Smoke Porter
Scottish-Style Heavy Ale	Golden or Blonde Ale	American-Style Sour Ale
Scottish-Style Export Ale	Session India Pale Ale	American-Style Fruited Sour Ale
English-Style Summer Ale	American-Style Amber/Red Ale	West Coast-Style India Pale Ale
Classic English-Style Pale Ale	American-Style Pale Ale	German Origin Ale Styles
British-Style India Pale Ale	Juicy or Hazy Pale Ale	German-Style Koelsch
Strong Ale	American-Style Strong Pale Ale	German-Style Altbier
Old Ale	Juicy or Hazy Strong Pale Ale	Berliner-Style Weisse
English-Style Pale Mild Ale	American-Style India Pale Ale	Leipzig-Style Gose
English-Style Dark Mild Ale	Juicy or Hazy India Pale Ale	Contemporary-Style Gose
English-Style Brown Ale	American-Belgo-Style Ale	South German-Style Hefeweizen
Brown Porter	American-Style Brown Ale	South German-Style Kristal Weizen
Robust Porter	American-Style Black Ale	German-Style Leichtes Weizen
Sweet Stout or Cream Stout	American-Style Stout	South German-Style Bernsteinfarbenes Weizen
Oatmeal Stout	American-Style Imperial Porter	South German-Style Dunkel Weizen
Scotch Ale or Wee Heavy	American-Style Imperial Stout	South German-Style Weizenbock
British-Style Imperial Stout	Double Hoppy Red Ale	German-Style Rye Ale
British-Style Barley Wine Ale	Imperial Red Ale	Bamberg-Style Weiss Rauchbier

Copa Cervezas de América

✉ copa@copacervezasdeamerica.com



Apoquindo 7935 of 813,
Las Condes, Santiago.
7571514. Chile



Ale Styles		
Belgian and French Origin Ale Styles		Other Origin Ale Styles
	Belgian-Style Witbier	Grodziskie
Belgian-Style Table Beer	Classic French & Belgian-Style Saison	Adambier
Belgian-Style Session Ale	Specialty Saison	Dutch-Style Kuit, Kuyt or Koyt
Belgian-Style Speciale Belge	French-Style Bière de Garde	International-Style Pale Ale
Belgian-Style Blonde Ale	Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale	Classic Australian-Style Pale Ale
Belgian-Style Strong Blonde Ale		Australian-Style Pale Ale
Belgian-Style Strong Dark Ale	Belgian-Style Lambic	New Zealand-Style Pale Ale
Belgian-Style Dubbel	Traditional Belgian-Style Gueuze	New Zealand-Style India Pale Ale
Belgian-Style Tripel	Contemporary Belgian-Style Spontaneous Fermented Ale	Finnish-Style Sahti
Belgian-Style Quadrupel		Swedish-Style Gotlandsdrick
	Belgian-Style Fruit Lambic	Breslau-Style Schoeps

Lager Styles		
European Origin Lager Styles		
German-Style Leichtbier	Bamberg-Style Helles Rauchbier	American-Style Pilsener
German-Style Pilsener	Bamberg-Style Maerzen Rauchbier	Contemporary American-Style Pilsener
Bohemian-Style Pilsener	Bamberg-Style Bock Rauchbier	American-Style India Pale Lager
Munich-Style Helles	German-Style Heller Bock/Maibock	American-Style Malt Liquor
Italian-Style Pilsener	Traditional German-Style Bock	American-Style Amber Lager
Dortmunder/European-Style Export	German-Style Doppelbock	American-Style Maerzen/Oktobertfest
Vienna-Style Lager	German-Style Eisbock	American-Style Dark Lager
German-Style Maerzen	North American Origin Lager Styles	Other Origin Lager Styles
German-Style Oktoberfest/Festbier	American-Style Lager	Australasian, Latin American or Tropical-Style Light Lager
Munich-Style Dunkel	Contemporary American-Style Lager	International-Style Pilsener
European-Style Dark Lager	American-Style Light Lager	Baltic-Style Porter
German-Style Schwarzbier	Contemporary American-Style Light Lager	

Hybrid/Mixed Lagers or Ales		
All Origin		
Session Beer	Coffee Beer	Aged Beer
American-Style Cream Ale	Chili Pepper Beer	Experimental Beer
California Common Beer	Herb and Spice Beer	Experimental India Pale Ale
Kentucky Common Beer	Specialty Honey Beer	Historical Beer
American-Style Fruit Beer	Rye Beer	Wild Beer
Fruit Wheat Beer	Brett Beer	Smoke Beer
Belgian-Style Fruit Beer	Mixed-Culture Brett Beer	Other Strong Ale or Lager
Field Beer	Ginjo Beer or Sake-Yeast Beer	Gluten-Free Beer
Pumpkin Spice Beer	Wood & Barrel Aged Beer	Non-Alcohol Malt Beverage
Pumpkin/Squash Beer	Fresh Hop Beer	Dessert Stout or Pastry Stout
Chocolate or Cocoa Beer	Wood- and Barrel-Aged Sour Beer	
Session Beer		

Copa Cervezas de América

✉ copa@copacervezasdeamerica.com

📍 Apoquindo 7935 of 813,
Las Condes, Santiago.
7571514. Chile



BJCP 2021 Styles	Experimental CCA Beer Styles
29.D Grape Ale	French- Style India Pale Lager.
X1. Dorada Pampeana	
X2. IPA Argenta	
X4. Catharina Sour	
X5. New Zealand Pilsner	

Sidra		
C1. TRADITIONAL CIDER	C3B. Spiced Cider	Fruit Mead
C1A. Common Cider	C3C. Experimental Cider	M2A. Cyser
C1B. Heirloom Cider	C4. PERRY	M2B. Pyment
C1C. English Cider	C4A. Common Perry	M2C. Berry Mead
C1D. French Cider	C4B. Heirloom Perry	M2D. Stone Fruit Mead
C1E. Spanish Cider	C4C. Ice Perry	M2E. Melomel
C2. STRONG CIDER	C4D. Experimental Perry	Spiced Mead
C2A. New England Cider		M3A. Fruit and Spice Mead
C2B. Applewine	Hidromiel	M3B. Spice, Herb or Vegetable Mead
C2C. Ice Cider	Traditional Mead	Specialty Mead
C2D. Fire Cider	M1A. Dry Mead	M4A. Braggot
C3. SPECIALTY CIDER	M1B. Semi-Sweet Mead	M4B. Historical Mead
C3A. Fruit Cider	M1C. Sweet Mead	M4C. Experimental Mead

VII. Muestras y envío

VII.1. El envío de muestras es de exclusiva responsabilidad de los participantes, tanto el embalaje adecuado, como el costo asociado.

VII.2. Los organizadores del concurso pueden facilitar procesos e instrucciones, las cuales se consideran una guía o ayuda para el éxito del proceso y no exime a los participantes de su responsabilidad para asegurar la correcta recepción de las muestras.

VII.3. Los costos asociados al envío de muestras son responsabilidad del participante, incluso si los organizadores habiliten centro de recepción de muestras o faciliten los procesos de envío, internación y recepción de muestras.

VII.4. Los participantes deben enviar sus muestras en botellas, latas u otro envase debidamente identificadas.

VII.5. Todas las botellas o latas son previamente clasificadas con un número identificador único (también llamado “número de entrada” o “número de inscripción”) y con el código del estilo según el cual fueron inscritas.

VII.6. Con el objetivo de establecer igualdad de condiciones para todos los participantes, las fechas de recepción de muestras son las mismas para todos los países y centros de recepción de muestras:

Copa Cervezas de América

✉ copa@copacervezasdeamerica.com



Apoquindo 7935 of 813,
Las Condes, Santiago.
7571514. Chile



	Inicio de recepción	Termino de recepción
VII.6.a. Recepción de Muestras internacionales y nacionales	lunes 14 de julio de 2025	jueves 24 de julio de 2025

VII.6.b. De manera excepcional, las muestras de inscripciones provenientes de países sin centros de recepción de muestras, serán aceptadas hasta el viernes 8 de agosto de 2025.

VII.7. La fecha de vencimiento es impostergable. Aquellas muestras que no sean recibidas en los plazos indicados quedarán fuera del concurso. **No se devolverá el dinero de las inscripciones cuyas muestras no lleguen al certamen.**

VII.8. Las muestras deben ser enviadas luego que se confirme la inscripción y se designe el número de entrada para cada concursante, dentro de los plazos fijados en este reglamento. El número de entrada será informado al participante una vez concluida la inscripción. Cada participante debe ser identificado con el “Número de entrada”.

VII.9. La **cantidad de muestras** varía según el tamaño del envase.

VII.9.a. Envases menores a **499 cc (16.8 oz):** 5 unidades

VII.9.b. Envases entre **500 cc (16.9 oz) y 750 cc (25.3 oz):** 4 unidades

VII.9.c. Envases mayores a **750 cc (25.3 oz):** 3 unidades

VII.9.d. En el caso que un país disponga de una final por Best of Show, se solicitará una unidad adicional para garantizar el buen juzgamiento de los participantes.

VII.10. **Identificación de muestras:** Las muestras enviadas deben estar debidamente identificadas. Cada concursante debe señalar en forma clara el número de entrada y el “código” de la sub-categoría en la que fue inscrita a través de etiqueta de inscripción generada para este fin. Debe removerse cualquier tipo de etiqueta o identificador del concursante que se encuentre en el cuello de la botella o en la parte superior de la lata.

VII.11. **Procedimiento para envío y recepción de muestras:** En el sitio www.copacervezasdeamerica.com van a estar disponibles los procedimientos para envío y recepción de muestras desde cada país participante. Es responsabilidad de cada participante descargar, leer y cumplir con el procedimiento para asegurar el traslado y correcta recepción de las muestras.

VII.12. **Centros de Recepción de Muestras:** Para facilitar el envío de cervezas, sidras e hidromieles, los organizadores en conjunto con socios locales, gestionan la recepción local de concursantes en algunos países, para luego hacer un despacho consolidado que permita:

VII.12.a. Disminuir los costos de envío de los participantes de estos países.

VII.12.b. Disminuir el riesgo de quiebre o rompimiento de las muestras.

VII.12.c. Mejorar el almacenamiento y condiciones de transporte de las muestras.

VII.13. Cuando exista un centro de recepción de muestras, la organización será plenamente responsable de ellas desde el momento de recibirlas. En caso de no existir un centro de recepción de muestras local, la organización será responsable desde la recepción en la dirección establecida en Chile.

VII.14. Los organizadores pueden apoyar con gestión y diligencias para la correcta liberación aduanera de las muestras durante su proceso de internación en Chile. Sin embargo, es responsabilidad del participante realizar el pago de los costos que esta liberación requiera.

VII.15. En el caso que los organizadores incurran en gastos para la correcta internación y liberación de las muestras, contactaran a los participantes solicitando el reembolso de dichos gastos, agregando un valor o fee de administración. En caso de que el participante no realice el reembolso correspondiente, los organizadores podrán eliminar la inscripción de sus cervezas, sidras o hidromieles de la competencia sin derecho a reembolso por parte del participante.

VII.16. Los participantes son responsables de cumplir con el procedimiento de envío y recepción de muestras desde su respectivo país, de los costos de envío y del correcto embalaje de las muestras, por lo que deben tomar las precauciones adecuadas para el embalaje y transporte.

VII.17. Los organizadores serán los responsables del correcto almacenamiento de las muestras enviadas. No obstante lo anterior, será responsabilidad del participante indicar si es necesario mantener una condición de almacenaje especial para los concursantes.

VII.18. Se comunicará oportunamente la disponibilidad de centros de recepción de muestras, el valor de este servicio, la dirección de despacho, las condiciones requeridas y el procedimiento para envío de estas en la página www.copacervezasdeamerica.com.

VII.19. Se han establecido los siguientes costos de Shipping internacional para los diferentes países donde hay Centro de Recepción de muestras:



País	International Shipping Fee
VII.20. Chile	0
VII.21. Brasil	30 dólares
VII.22. Argentina	20 dólares
VII.23. Perú	20 dólares
VII.24. Estados Unidos de América	45 dólares
VII.25. México	35 dólares
VII.26. Costa Rica	35 dólares
VII.27. Panamá	35 dólares
VII.28. Ecuador	35 dólares
VII.29. Colombia	35 dólares

VII.30. **Responsabilidad de los Organizadores con las Muestras:** Los organizadores del Concurso no serán responsables por daños, pérdidas o alteraciones de las muestras durante el proceso de envío, almacenaje, manejo o evaluación. Los participantes aceptan que la responsabilidad sobre el embalaje y envío adecuado de las muestras recae exclusivamente en ellos. Cualquier daño o pérdida que ocurra fuera del control de los organizadores no generará derecho a reembolso.

VIII. Premios de Copa Cervezas de América

VIII.1. Los premios serán medallas de **oro, plata y bronce** para todos los ganadores de las categorías en las que participan, y de un certificado medalla “Copa Cervezas de América 2025”.

VIII.2. Sólo cuando se termine la evaluación de todos los participantes, el Juez Director y la organización tendrán la misión de identificar los nombres de cada etiqueta, según el número que se les asignó para la cata a ciegas. Será responsabilidad del Juez Director ocultar las etiquetas de cada botella para garantizar que los jueces no conozcan la marca ni etiqueta evaluada.

VIII.3. La asignación de medallas en el concurso “Copa Cervezas de América 2025” se realizará a través de la realización de Mini Best para cada categoría de premiación. Los jueces de cada panel Mini Best otorgarán una medalla de Oro, una de Plata y una de Bronce para cada categoría de premiación.

Copa Cervezas de América

✉ copa@copacervezasdeamerica.com



Apoquindo 7935 of 813,
Las Condes, Santiago.
7571514. Chile



VIII.4. En el caso que el panel de juzgamiento de algun Mini Best evalúen que, dentro de los concursantes clasificados, no hay ninguno con la calidad suficiente para recibir alguna de las tres medallas (oro, plata o bronce), pueden declarar desierto algun podio y justificar su decisión de acuerdo a las reglas de funcionamiento del concurso declaradas en el punto III.

VIII.5. Mejor Cerveza o Best of Show.

VIII.5.a. **Mejor Cerveza:** Entregado a la mejor cerveza de la competencia. Para determinar al ganador en estas categorías se realizará una nueva cata a ciegas del grupo de cervezas que obtengan medalla de Oro en su categoría de premiación, con una selección de los Jueces más experimentados del concurso.

VIII.5.b. **Mejor Cerveza por País:** Cuando en un país participen más de 100 concursantes, será entregado el premio “Mejor Cerveza” a la cerveza que haya tenido el mayor puntaje de evaluación. La Mejor Cerveza por País se define durante la Etapa Internacional.

VIII.5.b.1 La organización puede determinar la realización de una final por país a través de la metodología Best of Show detallada anteriormente. En este caso se realizará una nueva cata a ciegas con los ganadores de medallas de oro del país.

VIII.6. Premio a las Cervecerías Ganadoras.

VIII.6.a. Para escoger las cervecerías ganadoras se consideran los siguientes puntajes por medalla:

VIII.6.a.1 Medalla de Oro = 81 puntos

VIII.6.a.2 Medalla de Plata = 36 puntos

VIII.6.a.3 Medalla de Bronce = 16 punto

VIII.6.b. **Cervecería Ganadora:** Entregado a la cervecería con mayor puntaje obtenido de la suma de puntos de las medallas ganadas por cada cervecería. En caso de empate, se tomará en cuenta la mayor cantidad de medallas de oro; en caso de que vuelvan a empatar, se tomará en cuenta la mayor cantidad de medallas de plata; en caso de un nuevo empate, se considerará la mayor cantidad de medallas de bronce.

VIII.6.c. **Cervecerías Ganadoras por País:** Cuando un país participe con más de 100 concursantes, será entregado el premio de “Cervecería Ganadora de ...” Este premio se entregará a la cervecería con mayor puntaje obtenido de la suma de puntos de las medallas ganadas por cada cervecería en cada una de las categorías en la Gran Final. En caso de empate, se tomará en cuenta la mayor cantidad de medallas de oro; en caso de que vuelvan a empatar, se tomará en cuenta la mayor cantidad de medallas de plata; en caso de un nuevo empate, se considerará la mayor cantidad de medallas de bronce.

VIII.7. Los organizadores se reservan el derecho a modificar el sistema de asignación de medallas en casos excepcionales, sólo cuando haya muchos empates y/o cuando se presenten resultados con dispersión anormal.

VIII.8. Los premios serán entregados a los representantes de los concursantes indicados en la ficha de inscripción durante la Fiesta de Premiación. En caso de ausencia del representante, el premio quedará disponible para ser retirado por el participante en las oficinas de los organizadores. Los organizadores podrán coordinar y facilitar el envío de los premios, siempre y cuando el costo de envío sea asumido por el participante.

IX. Fiesta de premiación

IX.1. La fiesta de premiación se realizará el sábado 06 de septiembre de 2025, en un recinto y horario escogido por los organizadores, previamente anunciado a todos los participantes, en la ciudad de Valdivia, Región de los Ríos.

IX.2. Los organizadores se reservan el derecho de invitar a la ceremonia de premiación a quien consideren pertinente.

Copa Cervezas de América

✉ copa@copacervezasdeamerica.com



Apoquindo 7935 of 813,
Las Condes, Santiago.
7571514. Chile



X. Glosario

X.1. **Cata a Ciegas:** Evaluación de productos en la que los jueces no conocen la marca ni la identidad del participante. Solo se evalúan las características sensoriales del producto, garantizando una evaluación imparcial.

X.2. **Número de Entrada:** Identificador único asignado a cada muestra de producto al momento de su inscripción en el concurso. Permite mantener el anonimato durante la cata a ciegas.

X.3. **Estilo de Cerveza, Sidra o Hidromiel:** Categoría técnica en la que se clasifica el producto para su evaluación, definida por sus características de fermentación, ingredientes, origen o tipo de sabor. Los estilos son establecidos por guías como la BJCP o las guías de la Brewers Association.

X.4. **Panel de Jueces:** Grupo de expertos encargados de evaluar las muestras de productos durante el concurso. Cada panel se compone de entre 3 y 5 jueces, según la fase de la evaluación.

X.5. **Feedback (Retroalimentación o Devolución):** Informe detallado de la evaluación realizada por los jueces, que incluye las notas de cata y comentarios sobre los méritos y defectos de cada producto.

X.6. **Mini Best:** Etapa intermedia del concurso en la que se seleccionan los tres mejores productos dentro de cada categoría para otorgar medallas de Oro, Plata y Bronce.

X.7. **Best of Show:** Etapa final del concurso en la que los productos ganadores de cada categoría compiten entre sí para determinar al mejor producto del evento.

X.8. **Puntuación Sensorial:** El sistema de evaluación de los productos basado en sus características sensoriales (apariencia, aroma, sabor, sensación en boca, impresión general). Los jueces asignan puntos según su evaluación de cada aspecto.

X.9. **Medalla de Oro, Plata y Bronce:** Reconocimientos otorgados a los productos que destacan dentro de cada categoría según la evaluación de los jueces. El oro es para el primero, la plata para el segundo y el bronce para el tercero.

X.10. **Categoría de Premiación:** Agrupación de estilos similares de productos para su evaluación y premiación, como cervezas, sidras o hidromieles que compiten dentro de un mismo grupo según características comunes.

X.11. **Fase de Evaluación:** La primera fase del concurso en la que todas las muestras de productos son evaluadas por los jueces de manera individual y ciega. Los jueces asignan puntajes a cada muestra según sus características sensoriales.

X.12. **Sidra:** Bebida alcohólica fermentada de manzana o peras, similar en proceso de producción a la cerveza, pero utilizando frutas como base principal.

X.13. **Hidromiel:** Bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación de miel, agua y, a veces, frutas o hierbas, considerada una de las bebidas alcohólicas más antiguas.

X.14. **Apariencia:** Primer aspecto evaluado de una muestra de producto, que incluye color, claridad, espuma y otros aspectos visuales que influyen en la percepción del producto.

X.15. **Bouquet:** Término utilizado en la evaluación de sidras e hidromieles para referirse al aroma complejo que emana de la bebida, que resulta de la fermentación y los ingredientes utilizados.



X.16. **Aroma:** El olor percibido cuando se aproxima una muestra a la nariz. En la evaluación de cervezas, sidras e hidromieles, el aroma es fundamental para identificar la frescura, la calidad de los ingredientes y las características del proceso de fermentación.

X.17. **Sabor:** La combinación de sensaciones que se perciben al probar una muestra, incluyendo el dulce, amargo, ácido, salado y umami, así como la calidad del equilibrio entre estos componentes. Es una de las características más importantes en la evaluación de productos fermentados.

X.18. **Sensación en Boca:** Hace referencia a cómo el producto se siente en la boca, incluyendo aspectos como la textura, la carbonatación, la suavidad, la cremosidad o la sequedad del producto. Es un componente clave en la experiencia sensorial de las bebidas.

X.19. **Impresión General:** Evaluación global de la muestra, basada en la suma de todos los aspectos sensoriales percibidos durante la cata. Refleja la apreciación total del producto por parte del juez.

X.20. **Ronda de Evaluación:** La primera fase del concurso en la que todas las muestras de productos son evaluadas por los jueces. Se asignan puntajes y se genera un feedback para cada participante.

X.21. **Juez Director:** Persona encargada de supervisar la correcta ejecución del proceso de evaluación, coordinar al panel de jueces, y tomar decisiones sobre los productos que no cumplan con los requisitos del concurso.

X.22. **Conflicto de Interés:** Situación en la que un juez o participante tiene una relación directa o indirecta con un producto, lo que podría afectar su imparcialidad en la evaluación. Los conflictos de interés deben ser declarados y gestionados según los protocolos establecidos.

X.23. **Descalificación:** Eliminar a un participante del concurso debido al incumplimiento de las bases, el envío de productos no aptos o la falta de cumplimiento con los requisitos legales.

X.24. **Plazo de Inscripción:** Fecha límite establecida para completar la inscripción de los productos al concurso. Las inscripciones recibidas después de esta fecha no serán consideradas.

X.25. **Criterios de Evaluación:** Los aspectos que los jueces consideran al evaluar las muestras de productos, que incluyen apariencia, aroma, sabor, sensación en boca e impresión general para cervezas, y bouquet/aroma, apariencia, sabor e impresión general para sidras e hidromieles.

X.26. **Jurado Internacional:** Panel de jueces que incluye a expertos internacionales con amplia experiencia en la cata de cervezas, sidras e hidromieles. Al menos el 50% de los jueces provienen de fuera de Chile.