

Valencia

Congreso ACCE 2015

27-29 de marzo



ASOCIACIÓN DE CERVECEROS
CASEROS ESPAÑOLES



Jueves, 26/03/15

Día libre en VLC. Cena libre en un local de la ciudad o de la zona.

19h-20h Recepción y acreditación
Recogida de acreditación y pack del evento

Viernes, 27/03/15

9h-10h Recepción y acreditación
Recogida de acreditación y pack del evento

10h Salida en autobús hacia algunas micros en los alrededores de Valencia

• **Grupo A Visita MICROCERVECERIA TYRIS (Ribarroja)**

Microcervecería Tyrís empezó a elaborar cerveza artesana en el año 2009. Comenzaron con una única referencia y en la actualidad cuentan con 6 referencias fijas y varias referencias que cambian según la temporada, además de ediciones especiales. Recientemente han ampliado su capacidad instalada, además de modernizar sus instalaciones. En su filosofía está el contribuir al fomento de la cultura cervecera, con lo que no faltan visitas a su fábrica, cursos y colaboraciones con los cerveceros caseros. También cuentan con dos cervecerías propias en las que degustar sus cervezas.

<http://www.cervezatyris.com/>

• **Grupo B Visita BREWPUB BIRRA&BLUES (Valencia)**

Birra&Blues el primer BrewPub de Valencia, empiezan a elaborar cerveza artesana en 2011, uniendo sus dos grandes pasiones el arte cervecero y el blues. El resultado es una cerveza de calidad excelente, reconocida con varios premios nacionales e internacionales. Con un origen algo distinto a la mayoría de artesanos, pues vienen del mundo de la hostelería, y además de Italia, donde las microcervecerías forman parte de su cultura y de su forma de entender los placeres de la vida desde hace décadas. En la actualidad cuentan con 7 referencias fijas y varias estacionales, que se pueden degustar directamente en los grifos de su fábrica en la Playa de Valencia acompañados de buena música.

<http://birraeblues.com/>

• **Grupo C Visita COMPAÑÍA DE CERVEZA ZETA (Alboraya)**

La Compañía Cervecera Zeta comienza a elaborar cerveza artesana en 2013. El avanzado sistema de producción de Zeta combina un sofisticado método productivo con todo el amor y cuidado de la mejor cerveza artesana. Las instalaciones destacan por su sofisticación en



cuanto al proceso empleado y estándares de calidad, que la confieren de gran versatilidad a la hora de producir tanto cervezas de alta fermentación (tipo Ale) como de baja fermentación (tipo Lager) sin pasteurizar ni filtrar, 100% naturales. En la actualidad cuentan con una única referencia, si bien ya están proyectando nuevas referencias, para lo que tienen previsto colaboraciones con los cerveceros caseros.

<http://zetabeer.com>

• **Grupo C Visita CERVEZAS FERNANDEZ PONS (Burjassot)**

Cervezas Fernández Pons es la pionera en la elaboración de cerveza artesana en la comunidad valenciana, y viene produciendo sus cervezas desde 2006. Con una filosofía de compromiso con la sostenibilidad y respeto a la naturaleza montan sus instalaciones en el Parque Natural de las Hoces del Cabriel, donde además encuentran el agua pura que da la calidad buscada. Actualmente, y ante la necesidad de ampliar sus instalaciones han inaugurado unas modernas instalaciones en Burjassot, en las que además de continuar su compromiso con la sostenibilidad, quieren estar más abiertos a la difusión y fomento de la cultura cervecera. En la actualidad cuentan con dos referencias.

<http://www.fernandezpons.es/>

13h-14h Recepción y acreditación

Recogida de acreditación y pack del evento

14h COMIDA

Durante la comida se realizará un sorteo entre los asistentes cuyo premio será algún producto proporcionado por alguno de nuestros colaboradores.

16h-20h Recepción y acreditación

Recogida de acreditación y pack del evento

17h-18h30 Talleres

Taller de defectos y sin sabores Básico (Antonieitor + Tonetty)

Taller de cornis (Dani Vara - Tyrís)

El uso de las levaduras a lo largo del calendario anual, temperaturas, selección de cepas y recetas (Enric Cannavarrá).

(*) disponemos de 3 salas de reuniones por lo que los talleres se ubicarán en función de los asistentes.



19h-20h30 Talleres

Taller de diseño de recetas (Manuel Fuentes - Zeta Beer)

Taller Beersmith (Katsuro)

Taller de Defectos y aromas Avanzado (Antonieitor)

(*) disponemos de 3 salas de reuniones por lo que los talleres se ubicarán en función de los asistentes.

21h CENA

Durante la cena se realizará un sorteo entre los asistentes cuyo premio será algún producto proporcionado por alguno de nuestros colaboradores.

23h-3h BAR ACCE

Sábado, 28/03/15

8h-9h Desayuno

9h-10h Recepción y acreditación

Recogida de acreditación y pack del evento

9h30-14h Concurso ACCE estilo 2015

Jurado:

Albert Barrachina – Escritor de Bar & Beer y del blog Cervesa en català, catador de concursos como el European Beer Star.

Boris de Mesones. Maestro Cervecerero por la VLB de Berlin

Pascual Garcia – Divulgador cervecero. Blog amantes de la cerveza.

Txema Millan. Divulgador cervecero. Portal Birrapedia.

Pau Garcia. Divulgador cervecero. Blog Lupuloadicto.

Alessandro Ceccano. Socio de la ACCE. Propietario de la tienda The Great Power of Beer & Wine (Sevilla), y está realizando el curso de Juez del BJCP.

10h-12h Asamblea general - Asistencia exclusiva socios ACCE



12h30-13h Presentación estilo 2016

Presentación y cata del estilo **Märzen**, elegido para el concurso del año 2016.

14h COMIDA

Durante la comida se realizará un sorteo entre los asistentes cuyo premio será algún producto proporcionado por alguno de nuestros colaboradores.

16h30 Ponencia: **Calidad en el entorno cervecero**

Luis Balcells. Auditor de calidad de mercado

18h Mesa redonda: **Emprendimiento en el sector cervecero**

Guillermo Herrera. Cerveza Alegría.

Antonio Burguet. Cerveza Antiga.

Carlos Edo y Héctor Serrano. Cerveza Lacabra Beer.

19h30 Ponencia: **El gran salto, de casero a micro cervecero**

Boris de Mesones. Maestro Cervecerero por la VLB de Berlín

21h Cena de gala cervecera

Durante la cena se realizará un sorteo entre los asistentes cuyo premio será algún producto proporcionado por alguno de nuestros colaboradores.

22h30 Intervención del Presidente de la ACCE y agradecimientos a los patrocinadores.

23h Entrega de premios Concurso ACCE estilo 2015

23h30-3h BAR ACCE

Además de las cervezas elaboradas por los cerveceros caseros, pincharemos un keykeg americano de Coronado Islander IPA, superfresca, gracias a la colaboración de Zombier.



Domingo, 29/03/15

9h Desayuno, recogida y despedida de Valencia

10h Visita libre a CERVEZAS ALEGRÍA.

Para quien tenga interés, visitaremos las instalaciones, recién inauguradas, del proyecto cervecero de nuestro compañero y amigo Guillermo Herrera, "Locksley" en el foro ACCE, que ha visto la luz este año iniciando su andadura con tres referencias. Esperamos que sea un camino lleno de éxitos.

La fábrica se encuentra a 15 minutos andando desde el hotel.

<http://www.cervezasalegria.com/>