



Convocatoria Destilados de Agave y Cerveza

Copa CentroMx 2024 es la cuarta edición de la competencia profesional de destilados de agave y cerveza; organizada con el objetivo de divulgar e impulsar la cultura y formación, así como premiar la calidad de las bebidas y el talento de sus productores.

Lugar y Fecha:

- La **Copa CentroMx 2024** se llevará a cabo en la ciudad de Tlaxcala los días 24 al 26 de Abril de 2024, a puerta cerrada.
- La premiación será el 27 de Abril de 2024.

Participantes

Podrán participar cualquier **destilado de agave y cerveza** elaborada con **finés comerciales dentro del territorio mexicano**.

Método de evaluación

Los destilados serán evaluadas cada una de acuerdo con con base a lo establecido en las definiciones del Código Internacional de prácticas de destilados.

La evaluación es ciega y los jueces no tienen conocimiento del nombre y/o marca de la bebida que están evaluando, los resultados del análisis son de carácter privado y serán entregados exclusivamente al productor y/ó representante de la casa productora.

Categorías Participantes

Podrán participar únicamente en el concurso todos los destilados nacionales **blancos** (mezcal, tequila, bacanora, raicilla, sotol y destilados de agave); así como destilados derivados de la **CERVEZA**.

Nota: Revisa la guía para el registro y etiquetado de tus muestras.

Jurado

Cada una de las cervezas participantes será evaluada y calificada por un panel de 3 jueces con conocimientos de las técnicas de degustación y elaboración de bebidas destiladas, o con experiencia comprobada como Juez en otras competencias.

Premios por Categoría

Se otorgarán reconocimientos por cada categoría **solo a los tres primeros lugares** en base a las rondas de evaluación y que cumplan de acuerdo con los siguientes criterios:

ORO=> 96 % FACTOR DE GUSTO

PLATA => 91.0 – 95.9 % FACTOR DE GUSTO

BRONCE=> 85.0 – 90.9 % FACTOR DE GUSTO

¿Por qué participar en la Copa CentroMx 2024?

- Para dar a conocer al público en general el talento y diversidad de bebidas destiladas artesanales.
- Premiar el talento, impulsar y dar a conocer a las casas productoras.
- Para recibir una evaluación objetiva de cada bebida por un panel de jueces reconocidos y certificados.
- Por la posibilidad de obtener un reconocimiento de la calidad de la bebidas.

Detalles de Inscripción y costos

El costo de recuperación es de \$ 900.00 MX o \$ 55 USD por etiqueta

Proceso de Inscripción

- Período de inscripción: 15 de Enero al 15 de Abril de 2024.
- Proceso de registro a través de la solicitud al correo registro@copacentromx.com
- El pago del registro se realiza únicamente por depósito bancario, transferencia bancaria y paypal.

Envió de muestras

- Fecha de recepción de muestras: del 01 al 19 de Abril de 2024.
- Cada casa productora deberá enviar dos(2) muestras con la etiqueta de registro, sobrepuesta con cinta adhesiva.
- Toda muestra deberá entregarse en botellas (De preferencia de 500 ml).
- Todas las muestra que son recibidas serán almacenadas en cuarto frio hasta el día de su evaluación.

Nota: El/Los centros de recepción y la copa no se hacen responsables si el producto enviado presenta daños, contratiempos o en caso de no llegar al centro de recepción de muestras, **NO HABRÁ REEMBOLSO POR ESTAS SITUACIONES**, siendo responsabilidad de cada casa productora enviar lo más protegidas y en tiempo suficiente el producto para poder garantizar su participación dentro de la competencia, para ello coordinar la fecha de entrega máxima con cada encargado de cada sede de recepción.

AVISO:

La Copa CentroMx 2024 es un evento organizado sin fines de lucro y con intención de promover la cultura y educación sobre las bebidas fermentadas en México, la cuota de recuperación se utilizará para cubrir los gastos administrativos y viáticos de los jueces participantes en la competencia.

Cualquier asunto no cubierto en la convocatoria será resuelto por el comité organizador

Mayores informes

Tel: +52 246 46 48 321

Francisco Gonzalez Romero

Juez Director

Fernanda Esmeralda Cruz

Estrada

Coordinadora

Estrella Flores Anaya

Coordinadora

Abad Lira Conde

Director