



HOLBOX

2026





MÁS QUE UNA COMPETENCIA, UNA EXPRESIÓN CULTURAL

La cerveza también puede ser ofrenda.

La cerveza nunca ha sido solo una bebida. Siempre ha sido parte de rituales, cultura, celebraciones y memoria.

La **Copa Internacional de Cerveza Día de Muertos** nace con una intención clara: Explorar la cerveza no solo como un producto técnico, sino como una expresión cultural, emocional y humana.

Inspirada en una de las tradiciones más queridas de México, esta copa invita a cerveceros de todo el mundo a crear algo más que una receta bien ejecutada. Los invita a crear una historia.

A través de la categoría **Cultural Seasonal Beers**, buscamos conectar la elaboración de cerveza con celebraciones, rituales y tradiciones que han dado forma a la identidad de distintas culturas.

Las **Cervezas de Día de Muertos** exploran ingredientes, símbolos y perfiles sensoriales asociados a esta hermosa y colorida festividad.

Pero es en las **Cervezas de Ofrenda** donde nuestro concepto encuentra su forma más profunda. Cervezas creadas en honor a alguien que ya no está. Recetas que buscan representar su personalidad, sus gustos, su historia y elementos que representan lo que fue su vida.

En México, colocamos en los altares aquello que nuestros muertos amaban cuando vivían, para que puedan regresar una noche al año a disfrutarlo. Aquí, esa ofrenda es una cerveza especial.

Durante la competencia, cada una de estas cervezas forma parte de un altar colectivo, donde memoria, cultura y cerveza se encuentran en un mismo espacio.

Este proyecto propone algo simple, pero poco explorado en el mundo cervecero: Que la cerveza no solo se evalúe por su ejecución técnica, sino también por su capacidad de contar una historia, provocar emoción y permanecer en la memoria.



CULTURAL SEASONAL BEERS

NUEVA CATEGORÍA & ESTILOS 100 % MEXICANOS

La categoría **Cultural Seasonal Beers**, consiste en cervezas que pueden vincular una rica y reconocida celebración cultural, en una fecha específica con un estilo base de cerveza o con una interpretación experimental.

Puede incluir frutas, nueces, especias, vegetales, granos/azúcares alternos y cualquier otro ingrediente o técnica, que tenga una verdadera conexión histórica con una celebración en particular.

Las cervezas balanceadas y con un armoniosa integración de los ingredientes y la cerveza base, son los mejores ejemplos de esta categoría.

La ejecución del concepto narrado en la receta y la historia detrás de la cerveza son más importantes al juzgar, que la percepción individual de cada uno de los adjuntos descritos.

Las cervezas de 'Día de Muertos' son un excelente ejemplo de esta categoría pero otras importantes celebraciones culturales alrededor del mundo, podrían irse agregando como subestilos en el futuro.



‘DÍA DE MUERTOS’

CULTURAL SEASONAL BEERS

XC - CULTURAL SEASONAL BEERS (2 sub-estilos)

XC - a) CERVEZAS DE DIA DE MUERTOS

Descripción general:

Una expresión única que fusiona las tradiciones del Día de Muertos en México con un estilo base declarado. Se distingue por la integración armoniosa de ingredientes y técnicas tradicionales de esta importante festividad, como la canela, el clavo de olor, la nuez moscada, el anís estrella, el cacao, el chocolate, la cáscara de naranja, el tejocote, la calabaza, la flor de cempazúchitl, el piloncillo y/o cualquier ingrediente que sea considerado un elemento cultural de la celebración. También puede integrar o tratar de recrear el perfil de elementos gastronómicos clásicos como el pan de muerto, la calabaza en tacha, el alfeñique y el café de olla, entre muchos otros. Las estadísticas vitales varían según el estilo base seleccionado. La influencia de los adjuntos utilizados en la elaboración, pueden modificar sus características sensoriales, pero el estilo base no debe desaparecer por completo. En caso de no adaptarse a un estilo base definido reconocible, se debe registrar como experimental.

Apariencia:

El color y la claridad de la cerveza del Día de los Muertos Mexicana dependen en gran medida del estilo base elegido, con el aporte en aroma, sabor, sensación en boca, claridad y color de los adjuntos utilizados en la elaboración. Puede presentar una amplia gama de colores, desde claros hasta opacos, con variaciones en la claridad.

Aroma: Depende del estilo base declarado y los adjuntos seleccionados.

Sabor: Depende del estilo base declarado y los adjuntos seleccionados.

Sensación en boca: Depende del estilo base declarado y los adjuntos seleccionados.



HOLBOX
2026



‘DÍA DE MUERTOS’

CULTURAL SEASONAL BEERS

XC - a) CERVEZAS DE DIA DE MUERTOS



HOLBOX
2026

Comentarios:

La descripción de la cerveza es crítica para la evaluación; los jueces deberían centrarse más en el concepto declarado que en intentar detectar cada ingrediente individualmente. El equilibrio, la bebibilidad y la ejecución del tema son los factores decisivos más importantes. Los adjuntos deben complementar el estilo base (si se declara un estilo clásico) y no dominarlo. Los atributos del estilo base serán diferentes después de la adición de los ingredientes adicionales; no esperar que la cerveza tenga el mismo sabor que el estilo base sin adjuntos.

Estadísticas vitales:

Las gravedades, IBUs, SRM y ABV varían según el estilo base declarado.

Historia:

La cerveza ha sido parte de rituales para la vida después de la muerte alrededor del mundo, por miles de años. Este estilo, se inspira en las ricas tradiciones de Día de Muertos en México, una festividad que honra cada inicio de noviembre a los seres queridos que han fallecido, acercándolos un poco a lo que disfrutaron en vida. La flor de cempazúchitl, también conocida como cempasúchil, flor de muertos o *marygold*, es un elemento icónico de esta celebración, considerada como una guía para los espíritus de los difuntos. Esta cerveza rinde homenaje a estas tradiciones arraigadas en la cultura mexicana, ofreciendo una experiencia que celebra la vida y la memoria de los seres queridos.



‘CERVEZAS DE OFRENDA’ CULTURAL SEASONAL BEERS

XC - b) CERVEZAS DE OFRENDA

Impresión general:

Una cerveza elaborada especialmente para personas que fallecieron. El estilo de cerveza o los ingredientes seleccionados deben representar algo sobre esa persona en vida y las entradas deben incluir el nombre y una historia corta del difunto honrado. La selección del estilo y adjuntos deberá justificarse con este relato.

La cerveza debe estar equilibrada e integrar armoniosamente los ingredientes seleccionados y la cerveza base, si se declara una. Si ningún estilo clásico se adapta a la cerveza base, se deberá registrar como experimental.

Para juzgar, se permite cualquier ingrediente o sabor, y el equilibrio, así como la ejecución del concepto detrás de la historia, son los principales atributos de las mejores cervezas de esta subcategoría.

Apariencia:

La apariencia depende en gran medida del estilo de base elegido, con contribuciones en aroma, sabor, sensación en boca, claridad y color de los complementos utilizados. Puede presentar una amplia gama de colores, desde claros hasta opacos, con variaciones de claridad.

Aroma: Varía según la cerveza base y los adjuntos utilizados.

Sabor: Varía según la cerveza base y los adjuntos utilizados.

Sensación en boca: Varía según la cerveza base y los adjuntos utilizados.





‘CERVEZAS DE OFRENDA’ CULTURAL SEASONAL BEERS

XC - b) CERVEZAS DE OFRENDA



Comentarios:

Una mezcla entre la popular tradición mexicana de recordar, honrar y celebrar a los muertos que amamos en vida con la cultura cervecera.

El nombre o apodo y el retrato del difunto homenajeado, incluidos con los trabajos de esta categoría, se exhibirán en el altar de la ceremonia de premiación, junto a una botella o lata cerrada de la cerveza registrada (se requiere una lata o botella adicional) para participar en el altar que presentaremos durante la ceremonia de premiación.

Estadísticas vitales:

OG, FG, IBU, SRM y ABV varían según la cerveza base y los adjuntos seleccionados.

Historia:

Dejar en un altar los artículos, alimentos y bebidas favoritas de nuestros muertos, junto con velas, flores, fotografías y retratos; para que puedan cruzar del otro lado una vez al año a la tierra de los vivos, es una tradición muy importante, con variaciones regionales, pero presencia por todo México. Esta categoría tiene como objetivo motivar a los cerveceros profesionales y caseros a crear cervezas especiales y dedicarlas a las personas que amamos y que ya no se encuentran con nosotros.



REGLAMENTO:

- Se requieren 3 botellas/latas por inscripción (4 para 'Cervezas de Ofrenda')
- Registra tus cervezas antes del 15 de octubre. Puedes registrarte para aprovechar promociones y editar tus entradas hasta el cierre.
- Recepción de muestras antes del 18 de octubre.
(tendremos múltiples centros de acopio nacionales e internacionales)
- Se premiará a los ganadores bajo los siguientes criterios:
 - De 32 a 35 pts. Medalla de Bronce
 - De 36 a 39 pts. Medalla de Plata
 - 40 pts. o más - Medalla de Oro
 - B.O.S. - A la mejor cerveza de entre las 10 con mayor calificación del torneo.
 - B.O.S. 'Día de Muertos' - A la mejor cerveza de la categoría CULTURAL SEASONAL
- Se juzgará a través del BEER AWARDS PLATFORM, bajo la guía de estilos y categorización BJCP 2021 (https://www.bjcp.org/download/2021_Guidelines_Beer.pdf)
- Pro-Am (Se permiten entradas profesionales y amateur)
- Las evaluaciones se darán en cata a ciegas por jueces reconocidos.
- Las mesas serán de 3 jueces c/u. con capitán de mesa de alto rango/experiencia.
- Es necesario crear un perfil en app.beerawardsplatform.com