**SIDRAS**

**Categoría Profesional**

Standard Cider and Perry

Oro: Exner Craft Apple cider. Gallinal Drinks - New Worlds Cider (España)

Plata: Sidra seca (Pecado Original) Bauer - English Cider (Argentina)

Cobre: Golden Lion Cider - New World Cider (Colombia)

Specialty Cider and Perry

Oro: Tank!. Tencai - Specialty Cider (Chile)

Plata: Cranberry Cider. Colombia Craft Brewery Company - Cider with other fruit (Colombia)

Cobre: Sidra Bruta Limón y Jengibre - Cider with other fruit (Uruguay)

**Best of show (BOS) Sidras Categoría Profesional/Comercial**

Oro: Exner Craft Apple cider. Gallinal Drinks - New Worlds Cider (España)

**SIDRAS**

**Categoría Amateur**

Cider with other fruit

Oro: Las toscas Manzana-Membrillo. Pablo González - Cider with other fruit (Chile)

New world Cider

Plata: Quilapan Cider. Pablo González – New world Cider (Chile)

**Best of show (BOS) Sidras Categoría Caseros/Amateur**

Oro: Las toscas Manzana-Membrillo. Pablo González - Cider with other fruit (Chile)

**VINOS**

**Mejor Vino tinto**

Oro

Espaldares del Maipo – Tierra Bella. Blend del Valle del Choapa, 2022 (Chile)

Plata

1. Tumuñan – Syrah – Valle de Colchagua, 2021 (Chile)
2. Espaldares del Maipo, Tierra bella, Blend del Valle de Colchagua, 2021 (Chile)

Cobre

Espaldares del Maipo. Carmenere, Valle del Maipo, 2021, (Chile)

**Mejor Vino natural**

Cobre

Casa de Vinos LBA . Merlot, Valle del Soriano, 2023 – (Uruguay). Categoría Vinos naturales

**Best of show (BOS) Vinos**

Oro: Espaldares del Maipo – Tierra Bella. Blend del Valle del Choapa, 2022 (Chile)

**HIDROMIELES**

**Hidromiel Comercial/Profesional**

Fruit Mead

Oro: Hidromiel con membrillos. Palestra Hidromiel – Melomel (Chile)

Cobre: Sangre de Vikingo. Bolivian Meadery – Melomel (Bolivia)

Spiced mead:

Oro: Raspberry beret. Shakal Meadery – Fruit and Spiced Mead (Brasil)

Cobre: Mjod Ragnarok. Patagonian Viking – Spiced, Herb or vegetable Mead (Chile)

Specialty mead

Oro: Working man. Shakal Meadery - Braggot (Brasil)

Plata: Blakc Gold. Shakal Meadery – Experimental Mead (Brasil)

**Best of Show (BOS) hidromiel – Categoría Comercial/Profesional**

Oro: Hidromiel con membrillos. Palestra Hidromiel – Melomel (Chile)

Plata: Raspberry beret. Shakal Meadery – Fruit and Spiced Mead (Brasil)

Cobre: Working man. Shakal Meadery - Braggot (Brasil)

**HIDROMIELES**

**Categoría Caseros**

Oro: Mar de Noruega. Og Sperle - Sweet mead (Brasil)

Plata: Apfelstrudel. Paulo da Cunha Camillo - Experimental Mead (Brasil)

Cobre: Mar do Norte. Og Sperle - Pyment (Brasil)

**Best of Show (BOS) hidromiel – Categoría Caseros/Amateur**

Oro: Mar de Noruega. Og Sperle - Sweet mead (Brasil)

**KOMBUCHAS**

**Categoría Sin alcohol, Tradicional**

Oro: Fractus SpA. Kombucha natutal - Té negro (Chile)

**Categoría Sin alcohol con infusiones mixtas**

Plata: Moksha Kombucha - Té verde menta y poleo (Chile)

**Categoría Sin alcohol con sabor a fruta o fruta añadida**

Oro: Fractus SpA - Maracuyá (Chile)

Plata: Moksha Kombucha - Té Blanco y Tamarindo (Chile)

Cobre: Pinda Kombucha - Maqui y cacao con blend de té (Chile)

**Categoría – Sin alcohol con sabor a fruta(s) y especias añadidas**

Plata: Dr kombu - Manzana y Jengibre (Chile)

Cobre: Fractus SpA - Té negro y jengibre (Chile)

**Categoría Sin alcohol con especias**

Cobre: La ida Lemon Fresh - Té verde con especias (Chile)

**Categoría Sin alcohol con cereales y frutas**

Oro: Brugga – Frutilla y Malta Chocolate (Chile)

**Categoría Kombuchas de Especialidad, Sin alcohol**

Oro: Patio Lab gastronomía - Cáscara de café y adjuntos (Brasil)

Oro: Mielki Colmenares - Té verde, hierba luisa y miel (Chile)

**Best of Show (BOS) Kombuchas – Profesional**

Oro:

Brugga – Frutilla y malta chocolate (Chile)

Plata:

Mielki Colmenares - Té verde, hierba luisa y miel (Chile)

Cobre:

Fractus SpA - Té negro y jengibre (Chile)

**CERVEZAS**

**Profesionales/Comerciales**

American lagers

Oro: Muestrit Roja. Cervecería HBH - Internacional Amber lager (Chile)

Oro: Fúria Gigante, Cervejaria Maralto (Brasil)

Plata: Aniversario Lager. Cervecería Simón Dice - American Lager (Paraguay)

American Porter y Stout

Oro: Spectral. Cervecería Aguas Libres - Baltic Porter (Chile)

Plata: Cervejaria Denker - Imperial Stout (Brasil)

Belgian beer

Oro: Munay. Cervecería Quiteña - Belgian Golden Strong Ale (Ecuador)

Plata: Callao del Barrio. Cervecería 24 regiones - Saison (Perú)

Cobre: Blanche. Cervecería Cometa cósmica - Witbier (Ecuador)

British beer:

Oro: Brown Ale. Cervecería Baguales - British Brown Ale (Chile)

Plata: Freyja. Cervecería Bundor - Strong Bitter (Chile)

Cobre: Ambar Cuello negro. Cervecería Cuello negro - Strong Bitter (Chile)

British Stout:

Oro: Stout Cuello negro. Cervecería Cuello negro - Foreign Extra Stout (Chile)

Oro: Denker Stout. Cervejaria Denker (Brasil)

British strong

Oro: Panettone. Cervejaria Hops Bros - Old Ale (Brasil)

Plata: Belial. Cervecería Bundor en colaboración con cervecería Viralata y Cervecería Aguas Libres- English Barley Wine (Chile)

Cobre: Don Francisco. Cervecería Crápula - English Barley Wine (Chile)

Chilean Beer:

Oro: Invierno, Indomable, "Grape Ale fabricada mediante una co-fermentación de mosto de uva Pais y Cinsault y un mosto cervecero de estilo British Strong Ale, sin lúpulo de amargor para permitir que la acidez de la uva tome su lugar. Fue inoculado con una levadura británica, el mosto de uva no fue sulfitado ni pasteurizado. Los vinos de uva país y cinsault (ensamblajes) generalmente tienen un perfil a fresas, frambuesas y moras. Mosto de uva Pais (aka Listan Prieto/mission) y Cinsault de Guarilihue." (Chile)

Cobre: Mr Smoky especial con ají cacho cabra, Cerveza Vericcio (Chile)

Estilos históricos

Plata: Masterpiece Dortmund. Cervecería Mastepiece- Historical Beer (Brasil)

Estilos locales

Oro: Masterpiece Mona Lisa. Cervecería Mastepiece - Catharina Sour (Brasil)

Plata: Luthier Cinsault Grape Ale - Italian Grape Ale (Chile)

Cobre: Rain. Cervecería Fuzz en colaboración con Strange grape- Italian Grape Ale (Chile)

Fruit and Spiced

Oro: Maja. Cervecería Greed - Spice, herb or Vegetable (Chile)

Plata: Juguito pa los Brotha. Cervecería Síbaros - Specialty Fruit Beer (Chile)

Cobre: Mamagose. Cervecería Salsipuedes en colaboración con Master Beer Brewery - Fruit Beer (Panamá)

German wheat beer

Plata: Weissbier. Cervecería Mad Charlie`s - Weissbier (Chile)

Innovadoras extravagantes

Oro: Where is my peanut butter- Cervecería Salsipuedes en colaboración con Ostinato pub (Panamá)

Plata: Tabata. 2600 Brauhaus en Colaboración con Chelarte (Colombia)

Cobre: Cheseecake Mamagose. Cervecería Salsipuedes en Colaboración con Master Beer Brewery - Cheesecake Mamagose (Panamá)

IPA

Oro: Bebe Lúpulo. Cervecería La Cigüeña - American IPA (Colombia)

Oro: Hopical. Cervecería Zafar (Uruguay)

Plata: El Amarre. Cervecería La Condena en Colaboración con Barbudo Growler - Hazy IPA (Chile)

Cobre: Oktoberred. Cervecería Luthier en colaboración con La Pinta (Chile)

Irish:

Oro: Irational. Irish red ale. Cervecería Mystica (Chile)

Pale & American Amber Ale

Oro: Drake. Cervecería Aguas Libres - American Amber Ale (Chile)

Plata: Tayrona. Cervecería Resolana - Blonde Ale (Colombia)

Cobre: Citrusness. Cervecería Mystika - American Pale Ale (Chile)

Pale European Lager

Cobre: Helles. Cervecería Maltok - Munich helles (Chile)

Scottish & Irish beer

Oro: Reincidente. Cerveceria Crápula - Irish Extra Stout (Chile)

Plata: Irish red ale- Cervecería Mad Charlie`s - Irish Red Ale (Chile)

Cobre: Pagana. Cervecería Hathor - Irish extra Ale (Chile)

Sour beer

Oro: All of My Love, Hop Bros cervejaria (Brasil)

Plata: Casablambic. Cervecería Coda - Gueuze (Chile)

Speciality IPA

Oro: Suavecitra. Cervecería Zafar - Specialty IPA (Uruguay)

Oro: Mistério das profundezas. Cervejaria Maralto (Brasil)

Plata: Session IPA. Cervecería Trapial (Chile)

Cobre: Burlao. Cervecería Viralata – Speciality IPA (Chile)

Wild beer

Oro: Margheritzzz, Hop Bros Cervejaria (Brasil)

Cobre: Dubbel. Cervejaria Hop Bros - Mixed Fermentation Sour beer (Brasil)

Wood beer:

Oro: Belgian Strong Ale. Cerveceria Perro Ovejero - Specialty Wood Aged Beer (Chile)

Plata: Denker Black Miracle. Cervejaria Denker - Specialty Wood Aged Beer (Brasil)

Cobre: Fortissimo. Cervecería Simón Dice - Specialty Wood Aged Beer (Paraguay)

**Best of show Cervezas Comerciales/Profesionales**

Oro: Munay. Cervecería Quiteña - Belgian Golden Strong Ale (Ecuador)

Plata: Mona Lisa. Cervecería Masterpiece - Catharina Sour (Brasil)

Cobre: Drake. Cervecería Aguas Libres - American Amber Ale (Chile)

**CERVEZAS**

**Categoría Caseros/Amateur**

Ámbar & dark European lager

Oro: Esto se ahúmo!. Chile – Panamá. Gonzalo Saavedra - Rauchbier (Chile)

American Porter & stout

Cobre: American Stout. Robert Steven Manríquez - American stout (Chile)

Belgian beer:

Oro: Temporera Veneciana, Jorge Vidal (Chile)

British Stout

Plata: Fes. Matías Catrileo - Foreign Extra Stout (Chile)

Chilean Style:

Gonzalo Saavedra, Chilean Grape Ale Syrah Biodinámico (Chile)

Fruit & spiced beer:

Oro: Consagrada hazelnut. Vander Eduardo Teixeira - Spice, Herb or Vegetable (Brasil)

Plata: Consagrada Berry Booze. Vander Eduardo Teixeira - Fruit beer (Brasil)

Bronce: Luloland. Gonzalo Saavedra - Specialty Fruit beer (Chile)

Historical beer:

Oro: L.A.R. Lichten, Ronier Afonso Magayewski (Brasil)

Innovadoras extravagantes

Oro: Me lo ahúma todo Chile – Panamá – México. Gonzalo Saavedra - Specialty Smoked Beer (Chile)

Plata: Choritos ahumados. Gonzalo Saavedra - Experimental Beer (Chile)

Cobre: Pastry enguindado 2023. Ignacio Núñez - Experimental Beer (Chile)

IPA:

Oro: Juicy Pellets. José Alberto lee - Hazy IPA (Panamá)

Plata: Punk Rock Girl (Mojiganga Homebrew)- Bolívar Ávila & Cristiane Villa - Hazy IPA (Panamá)

Cobre: New England`s Raw Fog. Humberto Rojas - Hazy IPA (Paraguay)

Local Styles

Oro: Albacuyá. Gonzalo Saavedra - Catharina Sour (Chile)

Plata: Framboccino. Jorge paredes en colaboración con Fernando Medina - Catharina Sour (Paraguay)

Cobre: Catharina sour frutilla mburucuya. Juanjo Acosta (Paraguay)

Pale & American Amber beer

Plata: American Amber Ale. Robert Steven Manríquez (chile)

Pale & European lager

Oro: Consagrada Bohemian Pilsner. Vander Eduardo Teixeira - Czech Premium Pale Lager (Brasil)

Plata: Rokel – Quantum. Alonso Michea Olivares - Kölsch (Chile)

Scottish & Irish Beer

Oro: Scottish Heavy. Robert Steven Manríquez (Chile)

Wild beer

Oro: Adobillo sour\_c-47. Francisco Vega Labbé - Straight Sour beer (Chile)

Wood beer

Plata: Amburana dreams. Gonzalo Saavedra - Wood Aged Beer (Chile)

**Cerveza - Best of Show (BOS) Caseros/Amateur**

Oro: Me lo ahúma todo. Gonzalo Saavedra en colaboración con Pamela Carrasco, Domingo Otero, Erika Otero, Marcos Silva - Specialty Smoked beer (Chile-Panamá-México)

Plata: Juicy Pellet. José Alberto Lee - Hazy IPA (Panamá)

Cobre: Consagrada Hazelnut Imperial Stout. Vander Eduardo Teixeira - Spice, Herb & Vegetable (Brasil)

**PREMIOS**

**Puntaje más alto de la competencia**

Premio viaje a Puerto Montt, incluye pasaje aéreo, hotel y visita a cervecería cercana

Kombucha Brugga- Frutilla y Malta chocolate

**Mejor Chilean Style**

Estadía completa en Hotel del Paine y tour para ir a las Jornadas cerveceras este marzo 2024

Oro: Gonzalo Saavedra - Specialty Smoked beer (Chile)