

Calendário de Eventos 2018

DE JANEIRO A JULHO

OBJETIVOS

- Promover eventos, cursos e concursos para nossos associados e outras pessoas interessadas na Cultura Cervejeira no estado Rio Grande do Norte. Assim apresentando nossa associação e o mundo da cerveja artesanal para mais pessoas.
- O melhoramento técnico das cervejas dos nossos associados.
- Promover momentos de confraternização entre nossos associados.
- Ajudar nossos parceiros a promover o consumo consciente de cerveja artesanal em seus estabelecimentos.
- Juntamente com a ACerVA Brasil, fomentar a Cultura Cervejeira no Brasil.

EVENTOS

- BRASSAGEM ABERTA, evento feito juntamente com nossos parceiros, onde uma cerveja é brassada no estabelecimento de um parceiro. Promovendo um momento de educação cervejeira, de confraternização e divulgando o estabelecimento parceiro.
- BRASSAGEM COLETIVA, evento onde uma cerveja é brassada nas instalações das nossas sedes. A ACerVA Potiguar oferece a estrutura e os insumos para fazer a cerveja que será consumida em algum momento em algum outro evento da associação (podendo ser até em outra brassagem coletiva), alguns associados são selecionados ou se oferecem voluntariamente para serem responsáveis pela brassagem. Criando um momento de confraternização e aprendizado entre os associados. Todas as Brassagens Coletivas também funcionam com Escambo.
- ESCAMBO, são eventos ocorrem todo mês (exceção para os meses de dezembro e janeiro), podendo ser tanto nas nossas sedes como nos nossos parceiros, onde o foco é degustar e trocar cervejas feitas pelos nossos associados. Todas as Brassagens Coletivas também funcionam com Escambo.
- CURSOS e WORKSHOPS, são eventos voltados para o aperfeiçoamento técnico da produção e análise sensorial do mundo cervejeiro. Para esses podem ou não ser cobrado uma taxa para a participação.
- CONCURSOS BJCP, promover concursos com 3 estilos pré-determinados cada, de acordo com o BJCP 2015. O primeiro em março, com o objetivo de preparação para o NACIONAL DAS ACERVAS 2018 que ocorrerá no dia 31 de maio desse ano.

- NOITE COM O SOMMELIER, atividade que tem como objetivo criar um momento para que nossos associados sommeliers de cerveja, possam treinar e promover harmonizações para outros associados. Com turmas limitadas e preço acessível, promovendo um momento de aprendizado e confraria.

- JORNADA CERVEJEIRA, trazer um ou mais pessoas do meio cervejeiro brasileiro para um aplicar uma sequência de palestras no nosso estado. A meta para 2018 serão de 3 jornadas, no meses de março, julho e novembro.

- EVENTOS COMO PARCEIRO, participaram como apoiador de eventos promovidos pelos estabelecimentos parceiros. Cada evento terá suas particularidades, assim para cada evento um relatório será feito.

- FESTA DA CERVEJA BRASILEIRA, festa onde toda cerveja tem um ingrediente da nossa flora e/ou fauna, com o objetivo de promover mais criatividade e realizar uma festa aberta com cervejas feitas pelos associados e pelas cervejarias locais.

- ACERVA BEACH, evento no mês de janeiro para confraternização entre os associados e divulgação da associação, sempre realizada em alguma praia do nosso litoral.

- MESA REDONDA, encontro para promover uma discussão entre associados sobre um tema pré definido. Podendo ser realizado na sede ou nos parceiros.

Os eventos podem sofrer alterações no modelo e na data ou serem cancelados, assim como novos eventos possam ser acrescentados.

JANEIRO

Sabemos da dificuldade de realizar eventos no começo do ano, por isso decidimos ir pra praia.

13 (SÁBADO)

ACervA Beach - No mês de janeiro realizamos pela primeira vez o ACervA Beach, levamos uma chopeira para a praia de Ponta Negra, alugamos mesas e cadeiras. Sol, praia e boa cerveja!

FEVEREIRO

Em fevereiro houve 3 encontros e 1 curso em parceria com o SENAI. Assim até agora foram proporcionado 4 encontros onde os associados puderam trocar experiências (e cervejas), confraternizar e aprimorar sua cerveja.

1 (QUINTA)

Escambo - Na Estação do Malte cerca de 10 associados puderam degustar e comentar as cervejas dos demais associados.

3 (SÁBADO)

Brassagem Aberta – Foi realizado na Somos Cervejeiros, onde a cerveja produzida será consumida nosso curso de produção do dia 03/03 e várias pessoas puderam acompanhar e ajudar na produção da cerveja.

19-23 e 26-28

Curso do SENAI - Finalmente saiu do papel, foram beneficiados 7 associados que foram selecionados pelo nosso edital para participar dele e onde poderão ministrar cursos cervejeiros no SENAI num futuro breve.

28 (QUARTA)

Mesa Redonda - Promovemos uma discussão para aprimoramento técnico das nossas FRUIT BEER, iremos para o Mestre Cervejeiro.

MARÇO

Teremos uma mês de março bem movimentado, cursos, brasagens, 2º CONCURSO INTERNO e a volta da JORNADA CEVEJEIRA. No mês da mulher teremos as associadas Camila (curso de produção e brasagem coletiva) e Thalita (brasagem aberta no Ein Bier Bitte) como responsáveis por alguns eventos.

1-2 e 5-9

Finalização do curso do SENAI.

3 (SÁBADO)

Curso de Produção - Iremos realizar mais um curso de produção (CERVEJA EM CASA) na nossa sede, depois de ser o organizador da maioria dos cursos de produção da ACervA Potiguar, acredito que com as últimas alteração, iremos trazer um curso mais dinâmico, proveitoso, acessível e de fácil replicação nas nossas regionais. Alexandre Vieira, Camila, Allyson (Caicó) e Natal iremos aplicar esse curso.

A associação cedeu um kit de OFF-Flavors básico para a realização do curso que será realizado na Somos Cervejeiros.

4 (DOMINGO)

Brassagem Coletiva – Realizada na nossa sede, Camila será a responsável pela brassagem (Czech Premium Lager 50litros) e terá a ajuda de outras (os) associados, estão todos convidados a participar (pode levar convidado)! Levar cerveja e comida (churrasqueira estará acessa).

7 (QUARTA)

Mesa redonda - Iremos para a Eufrates para discutirmos sobre o estilo AMERICAN IPA, para bebermos/discutirmos e conhecer mais sobre esse estilo tão apreciado.

10 (SÁBADO)

Papo Cervejeiro e Brassagem Aberta – Teremos 2 eventos, o PAPO CERVEJEIRO com o associado Gustavo Guedes (a divulgação já começou, terá início às 14h) e uma BRASSAGEM ABERTA no Ein Bier Bitte onde a associada Thalita será a responsável e terá ajuda e outros associados, terá início às 16h.

15 (QUINTA)

Escambo - irá ocorrer no Paddys Natal Shopping, as 19h, assim poderemos degustar o novo cardápio que o associado Dário está preparando além de troca e degustação das nossas cervejas.

17(SÁBADO)

A ACervA irá apoiar os St. Patricks de parceiros.

23-24 (SEXTA e SÁBADO)

4º Jornada Cervejeira e 2º Concurso Interno - Nos dias 23 e 24, teremos o retorno das JORNADAS CERVEJEIRAS juntamente com o 2º CONCURSO INTERNO da ACervA Potiguar, em edições anteriores a associação trouxe Marcos Falcone (Falke Bier e padrinho da nossa associação), Daniel Bode (do site <http://www.cervejahrenrikboden.com.br/>), Adriano Bovo (Ex- presidente da ACervA Baiana, juiz BJCP e um dos primeiros Beer Sommelier do Brasil).

Para essa edição estamos trazendo o Fábio Koerich Ramos (Cervejeiro caseiro a 10 anos, Beer Sommelier, Juiz BJCP, sócio da cervejaria Armada, membro da ACervA Catarinense), que irá trazer 3 palestras que fazem parte rotina de palestras que ele ministra para os associados da Catarinense, elas serão: “Wild e Sour Beers”, “Água Cervejeira” e “Catharina Sour e adição de frutas na cerveja” onde ele foi um dos desenvolvedores desse estilo que hoje procura se estabelecer no nosso mercado. Para completar a jornada também iremos trazer nosso associado Neilton “Pezão” para ministrar o curso de BEERSMITH.

A jornada será essa série de 4 palestras que irão ocorrer na sexta à noite e durante o sábado pela manhã e tarde, paralelamente a JORNADA CERVEJEIRA irá ocorrer nos 2º CONCURSO INTERNO DA ACERVA POTIGUAR. Vamos começar a divulgar nesse final de semana, a jornada custará 120 reais para o associado e 200 reais para os não associados, será realizado no SENAI Clóvis Motta.

ABRIL

Mês onde daremos um foco nas Regionais, teremos o marco da inauguração da nossa segunda sede em Mossoró e faremos cursos de aperfeiçoamento técnicos e sensoriais, assim como introduzir a “Noite com o Sommelier” incentivando nossos associados e praticar seus conhecimentos.

5 (QUINTA)

Curso de introdução a Cultura Cervejeira - Pretendemos retornar com o CURSO DE INTRODUÇÃO A CULTURA CEVEJEIRA, com o propósito de apresentar o mundo da cerveja artesanal a mais pessoas. Definir equipe e local.

7 (SÁBADO)

Inauguração da nossa 2ª sede, em Mossoró - Essa data é um marco para nossa associação, iremos INAUGURAR NOSSA SEDE EM MOSSORÓ. Será um evento para confraternizar e celebrar esse acontecimento. Durante o evento ocorrerá a BRASSAGEM COLETIVA NACIONAL, onde todas as ACervAs do Brasil irão brassar para enviar suas cervejas para o XIII ENCONTRO NACIONAL DAS ACERVAS. Mais informações sobre o evento em breve.

8 (DOMINGO)

Brassagem Coletiva - Para complementar as cervejas que iremos mandar para o XIII Encontro Nacional das ACervAs.

10 e 11 (TERÇA e QUARTA)

Mesa Redonda e Brassagem Coletiva - Irei passar uns dias em PAUS DOS FERROS, assim iremos promover uma mesa redonda para discussão técnicas e uma brasagem coletiva focando no aprimoramento técnico da nossa regional.

12 (QUINTA)

Escambo – Em Natal, ainda vamos definir o local.

13 (SEXTA)

Mesa Redonda – Realizada em CAICÓ, a equipe deverá ser Formada por Allyson (Caicó) e Thalita Freire.

14 (SÁBADO)

Curso de Produção em Caicó e em Paus dos Ferros – a equipe de Caicó deverá ser formada por Allyson (Caicó) e Thalita Freire, e a de Paus dos Ferros por uma equipe formada em Mossoró.

19 (QUINTA)

Noite com o Sommelier - Pretendemos criar um evento voltado para harmonizações e história da cerveja, iremos montar um modelo, definir a equipe e o local.

20 (SEXTA)

Fermentação com Alysson Holanda – O proprietário da Micro cervejaria Holanda irá mostrar e ensinar como eles fazem suas análises de leveduras. Ainda vamos fazer a divulgação desse evento.

28 (SÁBADO)

Curso de OFF- Flavors Avançada – Esse curso vai depender da disponibilidade do Adriano “Bozo” estar livre nessa data. Será o primeiro modulo avançado desse curso. Mais informações em breve.

MAIO

Nesse mês iremos trazer realizar cursos, encontros e brassagens e iremos replicar um passeio que aconteceu. No dia 31 teremos o XIII Encontro Nacional das ACervAs em Belo Horizonte-MG.

5 (SÁBADO)

Curso de Produção em Natal e Mossoró – Vamos seguir modelo que está sendo aplicado durante o ano. Ainda vamos definir as equipes. A cerveja será destinada a Festa da Cerveja Brasileira em julho.

6 (SÁBADO)

Brassagem Coletiva em Natal e Mossoró – Vamos seguir modelo que está sendo aplicado durante o ano. Ainda vamos definir os responsáveis. Essas cervejas serão utilizadas na nossa Festa da Cerveja Brasileira em julho.

10 (QUINTA)

Escambo – Local por definir.

12 (SÁBADO)

Passeio de Barco – Iremos replicar o evento de sucesso realizado durante o XII Encontro Nacional da ACervAs que realizamos ano passado. Em breve mais informações.

19 (SÁBADO)

Curso de OFF-Flavors Avançado em Mossoró – Esse curso vai depender da disponibilidade do Adriano “Bozo” estar livre nessa data. Será o primeiro modulo avançado desse curso. Mais informações em breve.

26 (SÁBADO)

Workshop em Natal – Separamos essa data para um realizarmos um workshop para aperfeiçoamento técnico dos associados. Será realizado na sede e sem custos, mais informações em breve.

JUNHO

Mês de Copa do Mundo, planejamos 4 eventos e nos preparar para a Festa Cerveja Brasileira, 5ª Jornada Cervejeira e o 3º Concurso Interno da ACerva Potiguar.

7 (SÁBADO)

Noite com o Sommelier – Com base no evento anterior iremos fazer os ajustes necessários e realizar a 2ª Noite com o Sommelier.

9 (SÁBADO)

Curso Padrão em Natal – Tema e palestrante a definir.

14 (QUINTA)

Escambo – Local a definir.

16 (QUINTA)

Brassagem Aberta – Local a definir, o parceiro terá uma forma de transmitir os jogos da Copa. A cerveja será destinada a Festa da Cerveja Brasileira em julho.

JULHO

Final da Copa do Mundo e grandes eventos para a associação.

8 (DOMINGO)

Brassagem Coletiva – Teremos uma forma de transmitir os jogos da Copa, equipe por definir. A cerveja será destinada a Festa da Cerveja Brasileira em julho.

21 (SÁBADO)

Festa da Cerveja Brasileira – Será a nossa primeira grande festa do ano, o foco são as cervejas feitas com ingredientes brasileiros (frutas, ervas, madeiras). Esse é um dos nossos eventos mais tradicionais. Em breve mais informações!

27-28 (SEXTA e SÁBADO)

5ª Jornada Cervejeira e 3º Concurso Interno da ACervA Potiguar – Mais uma série de palestras acompanhada de outro concurso interno. O foco será o aperfeiçoamento técnico das nossas cervejas. Vamos fazer umas enquetes para decidir como fazer essa jornada, iremos usar a experiência da Jornada anterior para aprimorar esse. Em breve mais informações.

A diretoria agradece aos associados pela participação, compreensão e reconhecimento do nosso trabalho. Temos muita coisa pra fazer, assim juntos somos mais fortes! Nós fizemos eventos que se tornaram referências no Brasil, assim como nossa associação. Vamos crescer cada vez mais e mais!

Abrço e Boas Cervejas a todos!

Alexandre Vieira Alves
Presidente da ACervA Potiguar
(84) 99123-6622
presidente@acervapotiguar.com.br



NOTVS