

CEREVISIA FESTIVAL 2019

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

"PREMIO BIRRA TRENTINA DI QUALITA'"

- 1. Birre ammesse** - Sono ammesse al concorso le birre artigianali **dei piccoli birrifici indipendenti con sede legale nella Provincia di Trento, commercialmente reperibili** (dato verificabile anche tramite consultazione di materiale pubblicato sul web dell'Azienda), **non pastorizzate e non microfiltrate, che rispettino la definizione di Birra Artigianale di cui alla Legge 154/2016.**

È ammessa l'iscrizione di beer firm, anche con produzione presso uno stabilimento situato fuori dal territorio provinciale, purché nello Stato italiano, ma è necessario indicare il birrificio presso cui la birra viene prodotta. Tale birrificio deve rispettare i criteri di cui sopra.

- 2. Categorie** - Le birre sono iscrivibili al concorso nelle seguenti categorie.
Nel caso in cui una o più categorie risultino avere un numero di birre iscritte inferiore a cinque, l'organizzazione e la Giuria si riservano il diritto insindacabile di eseguire accorpamenti tra categorie.

1. Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca e ceca (German e Bohemian Pilsner);

2. Birre chiare, bassa e alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione europea (European Lager, Helles, Zwickl, Dortmunder Export, Kolsch, Alt, Cream Ale);

3. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione anglosassone (English Golden Ale, English Pale Ale);

4. Birre chiare, ambrate, scure, bassa fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione tedesca (Bock, Doppelbock, Eisbock, Hellerbock, Mailbock, Strong Lager);

5. Birre ambrate e scure, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, di ispirazione britannica (British Bitter, Scottish Ale, Irish Red Ale, Mild, British Brown Ale, Extra Special Bitter);

6. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione anglosassone (English IPA);

7. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (American Pale Ale);

8. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (American IPA);

9. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Double IPA, Imperial IPA);

10. Birre ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Red IPA, Brown IPA, Black IPA, comprese le Rye IPA);
11. Strong Ales di ispirazione angloamericana (English Strong Ale, American Strong Ale, Scottish Ale Export);
12. Birre scure ad alta fermentazione, basso grado alcolico di ispirazione anglosassone (Stout e Porter);
13. Birre ad alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Barley Wine, Old Ale, American Barley Wine);
14. Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, con lievito Weizen, uso di frumento maltato, da basso ad alto grado alcolico di ispirazione tedesca (Weizen, Dunkelweizen, Weizenbock);
15. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento non maltato, di ispirazione belga (Blanche, Witbier);
16. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga (Belgian Blond, Belgian Pale Ale);
17. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga (Saison, Biere de Garde)
18. Birre chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga (Tripel, Belgian Golden Strong Ale);
19. Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga (Quadrupel, Dubbel, Belgian Dark Strong Ale);
20. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico affumicate e torbate;
21. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico affinate in legno;
22. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di frutta;
23. Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, bassa o spontanea anche con uso di Brettanomyces, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate da note acide (Sour Ale);
24. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, salate e/o lattiche di ispirazione tedesca (Berliner, Gose);
25. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto da uve bianche e rosse (Italian Grape Ale);

NOTA BENE:

- Per basso grado alcolico si intende un valore di alcol in volume minore o uguale a 5.5%
- Per medio grado alcolico si intende un valore di alcol in volume compreso tra 5.6% e 6.5%
- Per alto grado alcolico si intende un valore di alcol in volume maggiore o uguale a 6.6%

Per ogni birra iscritta a ciascuna categoria devono essere indicati il tipo di fermentazione, i valori di grado Plato (°P), alcolicità (%Vol), colore (SRM o EBC), amaro (IBU), eventuali cereali speciali, eventuali tipologie di frutta, spezie, mosto, uve, vinacce etc., utilizzate ed eventuale presenza di ingredienti provenienti dal territorio regionale.

3. Ogni birrificio è pienamente responsabile di quanto dichiarato in fase d'iscrizione. Eventuali errori nella compilazione dell'iscrizione potrebbero comportare considerazioni sbagliate in fase di degustazione e giudizio, che non saranno in nessun modo imputabili agli organizzatori.
4. **Giuria** - I giudici lavoreranno alla cieca, ossia non saranno a conoscenza né del nome della singola birra né di quello del produttore. Potranno essere segnalati ai giudici solamente, se richiesto: gradi plato, gradi alcolici ed eventuali caratteristiche produttive inserite nelle note (aromatizzazioni, speziature, ecc ...).
5. **Criteri di valutazione** - i criteri di valutazione sono così definiti:
il punteggio assegnato a ciascuna birra viene espresso in centesimi e tiene conto di aspetto, aroma, gusto, sensazione boccale, giudizio complessivo, assenza/presenza di difetti.
6. **Vincitori** - La giuria stilerà una classifica dei primi tre classificati in assoluto per ogni categoria. Verranno consegnati premi al primo, al secondo ed al terzo classificato. E' tuttavia nelle prerogative della giuria la possibilità di non assegnare un piazzamento per assenza di concorrente con caratteristiche qualitative minime o coerenza con gli stili previsti in ciascuna categoria. **E' prevista la possibilità, a discrezione della Giuria, di assegnare menzioni speciali per il quarto e quinto posto di ogni categoria**
7. **Premio Birrificio trentino dell'anno 2019:** Il Premio Birrificio Trentino dell'Anno viene assegnato al Birrificio che conquista il maggior numero di punti derivanti dalla sommatoria delle medaglie assegnate per il primo, secondo e terzo posto di ogni categoria (Medaglia Oro: 3 punti, Medaglia Argento: 2 punti, Medaglia Bronzo: 1 punto). Nel caso in cui un birrificio ottenga più medaglie nella medesima categoria, ai fini del conteggio per questo Premio verrà presa in considerazione la medaglia di maggior valore per ciascuna categoria (Esempio: se il Birrificio X ottiene nella stessa categoria la medaglia d'Oro e quella di Bronzo, per il Premio Migliori Birrificio Trentino 2019, viene conteggiata la medaglia d'Oro)
8. **Premio Speciale per l'impiego di materia prima trentina:** La Giuria si riserva il diritto di assegnare un premio speciale al Birrificio che produce birra artigianale utilizzando materia prima trentina. Il Premio verrà assegnato in base alla sommatoria dei punteggi derivanti dalle medaglie assegnate in ciascuna categoria.
9. **Premiazione** - Le birre vincitrici saranno premiate nel corso del Festival nell'ambito di un evento pubblico, presso la sede della manifestazione, a Fondo (TN).

Verranno resi pubblici solamente i seguenti dati:

- Nomi dei birrifici che hanno iscritto birre al concorso
- Nomi delle birre che, pur non premiate, saranno degne di menzione da parte della giuria.

10. Modalità di iscrizione - Il modulo dovrà essere compilato **ENTRO E NON OLTRE DOMENICA 05 MAGGIO 2019** iscrivendosi online sul sito www.festivalcerevisia.com.

11. Il costo d'iscrizione di ogni birra, riservato ai birrifici partecipanti all'evento, è di € 10,00 ; l'importo verrà addebitato assieme alla fattura di adesione al festival. Per i birrifici che non parteciperanno all'evento invece, l'importo è di € 15,00 che sarà fatturato da parte dell'associazione a chiusura delle iscrizioni.

12. Consegna birre - Per ogni birra iscritta dovranno essere consegnate 3 **bottiglie in formato da 75cl (se in altri formati inferiori a 75cl non meno di due litri complessivi)**.

I birrifici potranno provvedere direttamente alla consegna delle birre o al loro invio non prima di **lunedì 13 maggio e non dopo mercoledì 22 maggio 2019**. Le birre potranno essere consegnate a mano o tramite corriere al seguente indirizzo:

Ass. Pro loco di Fondo – Piazza San Giovanni, 9 - 38013 – Fondo (TN)

Telefono 347.0450065

Eventuali ritardi nell'iscrizione al concorso e/o nell'invio delle birre invalideranno l'iscrizione al concorso. L'avvenuta iscrizione verrà confermata con una e-mail riepilogativa da parte degli organizzatori entro 72 ore dall'iscrizione.

Sarà cura dell'organizzazione mantenere le bottiglie arrivate a temperatura controllata sino alla degustazione. A fine delle operazioni di degustazione del concorso le eventuali bottiglie avanzate saranno regalate ai volontari dell'organizzazione o utilizzate a fini promozionali.