

CEREVISIA FESTIVAL 2018

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

"PREMIO BIRRA TRENTINA DI QUALITÀ"

1. Birre ammesse - Sono ammesse al concorso le birre artigianali **dei birrifici con sede legale nella Provincia di Trento, commercialmente reperibili e non pastorizzate**. È ammessa l'iscrizione di beer firm, anche con produzione presso stabilimenti situati fuori dal territorio provinciale, ma è necessario indicare il birrificio presso cui la birra viene prodotta.

2. Categorie - Le birre sono iscrivibili al concorso nelle seguenti categorie.

NOTE:

- **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.**
- **Nel caso, anche a seguito di accorpamenti tra categorie, vi siano categorie con un numero di birre complessivo pari o inferiore a tre, la giuria si riserva il diritto insindacabile di non assegnare medaglie alla categoria in oggetto.**

1: Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca, ceca e di altri paesi europei (German e Bohemin Pilsner, European Lager, Helles, Zwickl, Dortmunder Export, Kolsch, Alt, Cream Ale);

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

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

4: 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);

5: Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione anglosassone e americana (English IPA e American IPA)

6: Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana e belga (American Pale Ale e Belgian Pale Ale);

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

8: 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);

9: Strong Ale di ispirazione angloamericana (English Strong Ale, American Strong Ale, Scottish Ale Export);

10: Birre scure di alta fermentazione, basso grado alcolico di ispirazione anglosassone (Stout e Porter);

11: Birre di alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Barley Wine, Old Ale, American Barley Wine);

12: Birre chiare, ambrate, scure alta fermentazione, con lievito Weizen, uso di frumento maltato, da basso ad alto grado alcolico di ispirazione tedesca (Weizen, Dunkelweizen, Weizenbock);

13: Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento, di ispirazione belga (Blanche, Witbier);

14: Birre chiare e ambrate, alta fermentazione da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga (Saison, Biere de Garde)

15: Birre chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga (Tripel, Belgian Golden Strong Ale);

16: Birre scure alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga (Quadrupel, Dubbel, Belgian Dark Strong Ale);

17: Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico affumicate e torbate;

18: Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico affinate in legno;

19: Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di frutta;

20: Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, bassa o spontanea anche con uso di Brettanomyces, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dalle note acide (Sour Ale);

21: Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico salate e/o lattiche di ispirazione tedesca (Berliner, Gose);

22: 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 minore o uguale a 6.5%
- Per alto grado alcolico si intende un valore di Alcol in volume minore o uguale a 7.0%

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 non assegnazione di 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 2018:** 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 2018, 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 che si svolgerà il giorno sabato 19 maggio 2018 alle ore 18.00, presso la sede del Festival 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 IL 28 APRILE 2018** iscrivendosi online sul sito www.cerevisiafestival.com.

11. Il costo di iscrizioni di ogni birra è di € 10.00, il compenso verrà fatturato assieme alla fattura di adesione del festival.

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 giovedì 10 maggio 2018 e non dopo il mercoledì 16 maggio 2018. 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)

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.

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.