



BIRRA DELL' ANNO 2014

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1. **Birre ammesse** - Sono ammesse al concorso le birre artigianali **materialmente realizzate nel territorio dello stato italiano oltre a Canton Ticino, Repubblica di San Marino e Città del Vaticano, da birrifici artigianali** (secondo i criteri per cui è possibile associarsi a Unionbirrai)* **commercialmente reperibili e non pastorizzate**. In caso di iscrizione come beer firmer è necessario indicare il birrificio presso cui la birra è prodotta, che deve rispondere ai criteri di cui sopra.
2. **Categorie** - Le birre sono iscrivibili al concorso in una delle seguenti categorie stilistiche:
 - 1) **Chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, "Italian Lager"**
 - 2) **Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, "Golden Ale"**
 - 3) **Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, "Kolsch"**
 - 4) **Ambrate e scure, alta e bassa fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione tedesca**
 - 5) **Bassa fermentazione, alto grado alcolico, d'ispirazione tedesca**
 - 6) **Ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione anglosassone**
 - 7) **Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, d'ispirazione anglosassone (IPA)**
 - 8) **Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, d'ispirazione americana (APA)**
 - 9) **Chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, d'ispirazione angloamericana**
 - 10) **Scure, alta fermentazione, luppolate, d'ispirazione angloamericana**
 - 11) **Strong Ale d'ispirazione angloamericana**
 - 12) **Scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione angloamericana**



- 13) Scure, alta e bassa fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana
- 14) Alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Barley Wine)
- 15) Birre con frumento maltato, di ispirazione tedesca
- 16) Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga
- 17) Chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga
- 18) Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga
- 19) Spezie e cereali, alta e bassa fermentazione
- 20) Affumicate, alta e bassa fermentazione
- 21) Affinate in legno, alta e bassa fermentazione
- 22) Birre alla frutta, alta e bassa fermentazione
- 23) Birre alla castagna, alta e bassa fermentazione
- 24) Birre acide
- 25) Birre al Miele
- 26) Birre con mosto d'uva, alta e bassa fermentazione

3. Specifiche delle categorie d'iscrizione - Si rimanda al documento "Caratteristiche descrittive delle categorie" per le specifiche dettagliate delle singole categorie.

- I valori di grado Plato (°P), alcolicità (%Vol), colore (SRM o EBC) e amaro (IBU) non sono da considerarsi come restrittivi ma come indicazioni di stile.
- Le descrizioni di "Aspetto", "Aroma", e "Gusto" servono ai birrifici come indicazioni per poter individuare la più corretta categoria d'iscrizione per ogni loro birra.
- **La scelta della categoria d'iscrizione di ogni birra è lasciata al birrificio che, sotto la propria completa responsabilità, è libero di scegliere la categoria d'iscrizione in base alla caratterizzazione predominante della propria birra.**
- 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.
- Nelle categorie 15 dovranno essere inserite birre in cui l'utilizzo del frumento è una caratteristica fondamentale dell'appartenenza allo stile, deve essere indicata la percentuale di frumento utilizzata.
- Nella categoria 19 dovranno essere iscritte birre con caratterizzazioni predominanti



dovute all'utilizzo di spezie e/o cereali. E' obbligatorio specificare quale cereale o spezia sono stati utilizzati per la sua caratterizzazione.

- Nella categoria 22 è obbligatorio specificare quale frutta è stata utilizzata e la sua forma di utilizzo (sciropo, frutto, mosto ecc).
- Nella categoria 23 è obbligatorio indicare la forma di utilizzo delle castagne (farina, castagne tostate, secche, ecc). Se utilizzato anche miele di castagno e se predominante sull'utilizzo della castagna la birra deve essere iscritta nella categoria 25.
- Nella categoria 24 è obbligatorio indicare il tipo trattamento eseguito per ottenere l'acidificazione voluta (utilizzo di batteri specifici, materie prime contenenti lieviti selvaggi, ecc).
- Nella categoria 25 è obbligatorio indicare il tipo di miele utilizzato.

4. **Giuria** - I giurati lavoreranno alla cieca, ossia non saranno a conoscenza della marca di birra e produttore. Sarà segnalato solamente: categoria d'iscrizione, gradi plato, gradi alcolici ed eventuali caratteristiche produttive inserite nelle note (aromatizzazioni, speziature, ecc ...). L'organizzazione accorperà le categorie che avranno meno di 10 birre iscritte come sub-categoria al raggruppamento più simile.

5. **Vincitori** - La giuria stilerà una classifica dei primi cinque classificati di ogni categoria. Verranno consegnati premi al primo, al secondo ed al terzo classificato di ogni categoria. E' tuttavia nelle prerogative della giuria la non assegnazione di un piazzamento per assenza di concorrente con caratteristiche qualitative minime.

6. **Premio speciale "Birrificio dell'anno"** - Il produttore che avrà la migliore sommatoria di punteggi riceverà il premio speciale "Birrificio dell'anno". Saranno conteggiati i piazzamenti delle migliori 3 birre iscritte da ogni produttore secondo il seguente punteggio: primo posto - 6 punti; secondo posto - 3 punti; terzo posto - 1 punto. A parità di punteggio finale varrà il numero di primi posti, il numero di secondi posti, il numero di terzi posti, il numero di birre concorrenti nella categoria vinta.

Al suddetto premio parteciperanno i birrifici che avranno iscritto almeno 3 birre al concorso.

7. **Premiazione** - Le birre vincitrici saranno premiate nel corso di un evento sponsorizzato ad invito che si terrà presso la Hall Centrale della Fiera di Rimini, il giorno **SABATO 15 marzo 2014**: la premiazione sarà preceduta da numerose iniziative tecniche e promozionali il cui programma dettagliato sarà pubblicato a breve.

Verranno resi pubblici solamente i seguenti dati:

- ▲ Nomi dei birrifici che hanno iscritto birre al concorso
- ▲ Nomi delle birre dal primo al quinto posto di ogni categoria
- ▲ Nomi delle birre che, pur non premiate, saranno degne di menzione da parte della giuria, ottenendo un punteggio minimo che testimonia qualità ed assenza di difetti, fino al decimo posto per ogni categoria.



8. **Uso del logo** - I birrifici che avranno proprie birre premiate sono autorizzate ed incoraggiate ad utilizzare il logo "Birra dell'Anno 2014" ed il logo Unionbirrai a condizione che:
- ⤴ Venga sempre esplicitata la categoria in cui il premio è stato ottenuto
 - ⤴ Venga sempre esplicitato il piazzamento ottenuto (primo, secondo o terzo)
 - ⤴ Venga sempre esplicitato l'anno in cui il premio è stato ottenuto
 - ⤴ Venga sempre esplicitata la birra che ha conseguito il premio, non è permesso quindi collegare il premio al birrificio, ad esclusione del birrificio vincitore del premio "Birrificio dell'anno"
 - ⤴ Ogni violazione alle regole citate implica una sospensione (tempo determinato dal comitato organizzatore) alla partecipazione di future edizioni del concorso.
9. **Costi di partecipazione** - I costi di partecipazione, invariati rispetto al 2013, con nessun limite al numero di birre presentabili per ogni birrificio sono:

Birrifici associati 2014 a Unionbirrai:

- ⤴ Iscrizione al concorso comprensivo della prima birra 80,00 €
- ⤴ Iscrizione seconda birra 70,00 €
- ⤴ Iscrizione terza birra 50,00 €
- ⤴ Iscrizione dalla quarta birra in poi 40,00 €/cad

Birrifici non associati a Unionbirrai:

- ⤴ Iscrizione al concorso comprensivo della prima birra 130,00 €
- ⤴ Iscrizione seconda birra 90,00 €
- ⤴ Iscrizione terza birra 70,00 €
- ⤴ Iscrizione dalla quarta birra in poi 60,00 €/cad

10. **Modalità di iscrizione** - Il modulo dovrà essere compilato **ENTRO E NON OLTRE LUNEDÌ 3 MARZO 2014** iscrivendosi on-line sul sito Unionbirrai www.unionbirrai.it contestualmente al versamento della quota di partecipazione con bonifico bancario sul seguente C/C:

UNIONBIRRAI
BANCOPOSTAIMPRESA
FILIALE: MILANO SUCCURSALE 50
C/C. 70228267 ABI: 07601 CAB: 01600 CIN: V
IBAN: IT15V0760101600000070228267
causale: birra dell'anno - <nome birrificio>

Eventuali ritardi nel pagamento della quota invalideranno l'iscrizione al concorso. L'avvenuta iscrizione verrà confermata con una e-mail riepilogativa da parte degli organizzatori.



Il concorso che premia le migliori birre artigianali italiane

11. **Consegna birre** - Per ogni birra iscritta dovranno essere consegnate **6 bottiglie in formato da 75cl (se in altri formati inferiori a 75cl non meno di quattro litri complessivi)**.

I birrifici potranno provvedere direttamente alla consegna delle birre o al loro invio **NON PRIMA DEL 5 MARZO 2014 e NON OLTRE IL 11 MARZO 2014** a questo indirizzo:

Unionbirrai c/o
RIMINI FIERA SPA
Via Emilia, 155 - 47921 - Rimini - Italy
Riferimento per consegna birre: Sig. Monetti Simone
Tel. 331 6895925

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 e di sostegno dell'associazione.