



CONCORSO “SOLO BIRRA” 2018

REGOLAMENTO 2018

Art. 1 – Birre Ammesse a Concorso

Possono essere iscritte al presente concorso, le birre artigianali non pastorizzate, realizzate da Birrifici, Beer Firm, Brewery Rent e Brew Pub.

Le birre presentate al concorso possono essere sia in commercio e sia non in commercio, purché confezionate in bottiglie ed etichettate, secondo la normativa in materia.

Per Birrifici, si intendono le aziende che producono birra artigianale con propri impianti.

Per Beer Firm, si intendono le aziende che operano in attività di Private Label.

Per Brewery Rent, si intendono le aziende che utilizzano una propria ricetta, ma delegano a terzi la produzione della birra o noleggiano l'impianto.

Per Brew Pub, si intendono birrerie o attività di ristorazione che producono e servono direttamente ai clienti la propria birra.

La partecipazione è a **pagamento**.

Art. 2 – Costi di partecipazione

L'iscrizione di ogni singola birra è pari a € 5,00

Per effettuare il pagamento [clicca qui](#)

Art. 3 – Categorie di concorso

Le birre possono essere iscritte al concorso in una delle 28 categorie, come meglio elencate nella tabella in fondo al presente Regolamento: “Tabella delle Categorie di Solo Birra 2018”. La tabella è da intendersi come parte integrante del presente Regolamento.

Il produttore è libero di scegliere la categoria d'iscrizione in base alle caratteristiche principali della propria birra.



Art. 4 – Classifica e Vincitori

Verranno consegnati premi al primo, al secondo ed al terzo classificato di ogni categoria. La giuria pertanto comunicherà la classifica dei primi tre di ogni categoria. In assenza di concorrenti iscritti alla categoria, non saranno attribuiti premi.

Art. 5 – Giudici e metodo di giudizio

Per la degustazione, i giudici non saranno a conoscenza della marca della birra e del nome del produttore. Sarà comunicata solo la categoria d'iscrizione e i relativi gradi alcolici. In caso di iscrizione di meno di 3 campioni in una categoria, queste saranno riunite a un'altra categoria la più simile possibile per caratteristiche generali del prodotto.

Art. 6 – Caratteristiche delle birre

I valori di alcolicità (% Vol), colore (SRM) e amaro (IBU) sono da considerarsi come riferimento indicativi dello stile, della categoria, della famiglia di appartenenza e del nome. Quanto dichiarato sul modulo d'iscrizione è di responsabilità esclusiva del firmatario. Eventuali errori e/o sviste compiute nella stesura del modulo d'iscrizione o l'iscrizione della birra in una categoria errata, potrebbero comportare l'esclusione della birra o giudizi sbagliati in fase di degustazione che non potranno essere in alcun modo imputabili agli organizzatori e/o ai giudici.

Art. 7 – Premio speciale “BIRRA DELL'ANNO 2018”

La Birra che, dalla somma totale dei punteggi attribuiti in fase di valutazione da tutti i giurati, risulterà con il punteggio più alto, riceverà il premio speciale “Birra dell'anno 2018”.

Art. 8 – Uso del marchio

Solo i vincitori sono autorizzati ad utilizzare il marchio “Solo Birra 2018” e “Birra dell'anno 2018”.



Art. 9 - Premiazione

Le birre vincitrici saranno comunicate agli iscritti al concorso entro il 31 gennaio 2018.

La premiazione si terrà domenica 4 febbraio durante Expo Riva Hotel. Le birre verranno esposte nei giorni di fiera presso l'area SOLO BIRRA padiglione B4.

Ai vincitori sarà trasmessa apposita attestazione. Verranno resi pubblici solamente i seguenti dati:

- Nomi delle birre dal primo al terzo posto di ogni categoria e relativo presentatore e produttore;
- Nome della "Birra dell'anno 2018"

Art. 10 - Consegna campioni degustazione

Per ogni birra iscritta dovranno essere consegnati almeno 2 campioni in formato da 75cl (se in altri formati inferiori o superiori a 75cl non meno di 1,5 litri complessivi).

Gli iscritti dovranno provvedere alla consegna delle birre ENTRO E NON OLTRE IL 31 DICEMBRE 2017.

L'indirizzo di spedizione dei campioni le relative modalità di consegna saranno comunicate per e-mail agli iscritti.

Art. 11 – Modalità e termini d'iscrizione

Il modulo di iscrizione dovrà essere compilato e il pagamento dovrà essere effettuato ENTRO E NON OLTRE IL 15 dicembre 2017.

Per effettuare il pagamento [clicca qui.](#)

Il modulo completo in ogni sua parte dovrà essere inviato all'indirizzo **e-mail:** r.bertoldi@riva.fc.it.

L'avvenuta iscrizione verrà confermata con una e-mail.

Le iscrizioni oltre il 15 dicembre, non saranno ritenute valide ai fini del concorso.

Art. 12 – Norme di riserva

L'organizzazione, si riserva in maniera insindacabile, di poter annullare il premio per qualsiasi ragione.

Nel caso in cui il premio fosse annullato successivamente all'invio dei prodotti e delle birre saranno restituiti i prodotti e le birre inviate.



Art. 13 - Foro competente

Per qualsiasi contestazione o controversia comunque dipendente dal rapporto contrattuale, come pure nell'ipotesi di continenza o di connessione di cause, è esclusivamente competente in via esclusiva il Foro di Trento.

Art. 14 - Norme transitorie

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente regolamento e alle norme presenti sul modulo di iscrizione, eventuali interpretazioni o integrazioni dello stesso, saranno rimesse direttamente a un parere pro veritate dell'organizzazione.



TABELLA DELLE CATEGORIE A BIRRA DELL'ANNO 2018

Cat. 1 – Chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca e ceca.

Stili di riferimento: Helles, German & Bohemian Pilsner, Zwickl, Keller, Dortmunder Export, American Lager;

Cat. 2 – Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: English Golden Ale, Cream Ale;

Cat. 3 – Chiare e ambrate, fermentazione ibrida, basso grado alcolico.

Stili di riferimento: Kolsch, Alt, California Common;

Cat. 4 – Ambrate e scure, bassa fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione tedesca.

Stili di riferimento: Vienna, Marzen, Munich Dunkel, Schwarz, Dark Lager;

Cat. 5 – Bassa fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione tedesca.

Stili di riferimento: Bock, Heller Bock, Maibock, Doppelbock, Eisbock;

Cat. 6 – Alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione anglosassone.

Stili di riferimento: British Bitters, Scottish Ale, Irish Red Ale, Mild;

Cat. 7 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione anglosassone (IPA).

Stili di riferimento: English IPA (NON è tollerata la presenza di luppoli che non siano di provenienza U.K., i.e.: no luppoli USA, Neozelandesi, Tedeschi, Belgi...);



Cat. 8 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (American Pale Ale).

Stile di riferimento: American Pale Ale, Session Apa, Session IPA;

Cat. 9 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (American IPA).

Stile di riferimento: American IPA;

Cat. 10 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: Double IPA, Imperial IPA;

Cat. 11 – Specialty IPA.

Stili di riferimento: Black IPA, Brown IPA, White IPA, Rye IPA, Belgian IPA, Red IPA, APA e American IPA fermentate con lievito da bassa fermentazione;

Cat. 12 – Strong Ale di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: English Strong Ale, American Strong Ale, Scottish Ale (Export);

Cat. 13 – Scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: English Porter, American Porter, American Stout, Irish Stout, Oatmeal Stout, Sweet Stout, British Brown Ale, American Brown Ale;

Cat. 14 – Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: Robust/Baltic Porter, Imperial Porter, Russian Imperial Stout;



Cat. 15 – Alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Barley Wine).

Stili di riferimento: Barley Wine, Old Ale. Se le caratteristiche conferite da un'eventuale affinamento in botti di legno dovessero essere predominanti, la birra dovrà essere iscritta nella "Cat. 24 – Affinate in legno, alta e bassa fermentazione".

Cat. 16 – Birre con frumento maltato, di ispirazione tedesca.

Stili di riferimento: Weizen, Dunkelweizen, Weizenbock (è obbligatorio l'utilizzo di frumento maltato e di lievito WEIZEN);

Cat. 17 – Blanche / Witbier.

Stili di riferimento: Blanche/Witbier (L'eventuale speziatura anche con spezie diverse da quelle tradizionali è consentita ma non deve essere predominante);

Cat. 18 – Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga.

Stili di riferimento: Belgian Blond, Belgian Pale Ale;

Cat. 19 – Saison.

Stili di riferimento: Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ales;

Cat. 20 – Chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga.

Stili di riferimento: Belgian Golden Strong Ale, Tripel;

Cat. 21 – Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga.

Stili di riferimento: Belgian Dark Strong Ale;

Cat. 22– Spezie, caffè e cereali, alta e bassa fermentazione.

Stili di riferimento: Nessun stile specifico. La speziatura, l'uso del caffè, delle erbe o dei vegetali o la caratterizzazione e tipicità dei cereali deve essere ben in evidenza, soprattutto l'utilizzo dei cereali è visto come ingrediente caratterizzante della birra che esula dalle caratteristiche stilistiche delle categorie 16 e 17. Il birraio deve obbligatoriamente indicare l'uso di caffè, spezie e cereali: soprattutto in questi ultimi due casi quali spezie o cereali ha utilizzato



Cat. 23 – Affumicate, alta e bassa fermentazione.

Stili di riferimento: nessuno stile specifico. La birra deve essere caratterizzata dall'affumicatura. Non ci sono limitazioni al tipo di affumicatura quindi rientrano in questa categoria anche le birre connotate da note torbate.

Cat. 24 – Affinate in legno, alta e bassa fermentazione.

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico. La birra deve essere caratterizzata dall'affinamento in botti di legno o dall'utilizzo di chips.

Cat. 25 – Birre alla frutta, alta e bassa fermentazione.

Stili di riferimento: nessuno stile specifico. Si tratta di birre con aggiunta di frutta in cui i sentori di frutta siano ben in evidenza. E' consentita una certa acidità che non deve essere prevalente rispetto alla frutta: in quel caso la birra dovrà essere iscritta nella "Categoria 27 - Birre Acide";

Cat. 26 – Birre alla castagna, alta e bassa fermentazione.

Stili di riferimento: nessuno stile specifico. Si tratta di birre con sentori di castagna ben in evidenza. Consentito anche l'uso di miele di castagno ma le note apportate dal miele non devono essere predominanti pertanto le birre prodotte solo con miele di castagno o caratterizzate prevalentemente dall'utilizzo di questo ingrediente devono essere iscritte nella "Categoria 28 - Birre al Miele";

Cat. 27 – Birre Acide.

Stili di riferimento: nessuno stile specifico ma rientrano in questa categoria anche le birre che si ispirano agli stili Gose e Biere de Garde; rientrano inoltre in questa categoria le birre connotate dall'utilizzo di lieviti *Brettanomyces* anche se prive di acidità. Se il carattere acido deriva dalla maturazione in legno o dall'utilizzo di frutta ma non è prevalente, le birre devono essere iscritte nelle rispettive categorie: "Categoria 24 - Affinate in legno, alta e bassa fermentazione" o "Categoria 25 - Birre alla frutta, alta e bassa fermentazione".

Cat. 28 – Birre al Miele.

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico ma rientrano in questa categoria anche le birre le birre con sentori di Miele ben in evidenza;