



XV EDIZIONE | FEBBRAIO 2020

IL CONCORSO CHE PREMIA LE MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

BIRRA DELL'ANNO 2020 | XV EDIZIONE

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1. BIRRE AMMESSE

Sono ammesse al concorso le birre artigianali materialmente realizzate nel territorio dello stato italiano da piccoli birrifici indipendenti (secondo i criteri per cui è possibile associarsi a Unionbirrai e secondo la definizione di prodotto “Birra Artigianale” ai sensi della Legge 154/2016)* commercialmente reperibili (dato verificabile anche tramite consultazione di materiale pubblicato sul sito web dell'azienda), non pastorizzate e non microfiltrate. In caso di iscrizione come beer firmer è obbligatorio 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 42 categorie stilistiche:

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

Cat. 2 – Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione europea (European Lager, Helles, Zwickl, Keller, Dortmunder Export)

Cat. 3 – Birre chiare ed ambrate, bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dall'evidente presenza di luppolo d'aroma e d'amaro di ispirazione americana (Hoppy Lager, Imperial Hoppy Lager)

Cat 4 - Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico di ispirazione anglosassone (English Golden Ale, English Pale Ale)



VIALE REGINA MARGHERITA 1
MILANO
INFO@UNIONBIRRAI.IT

WWW.UNIONBIRRAI.IT



XV EDIZIONE | FEBBRAIO 2020

IL CONCORSO CHE PREMIA LE MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Cat. 5 – Birre chiare e ambrate, fermentazione ibrida, basso grado alcolico di ispirazione tedesca o americana (Kolsch, Alt, California Common, Cream Ale)

Cat. 6 - Birre ambrate e scure, bassa fermentazione, basso grado alcolico d'ispirazione tedesca (Vienna, Marzen, Munich Dunkel, Schwarz, Dark Lager)

Cat. 7 – Birre chiare, ambrate e scure, bassa fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione tedesca (Bock, Doppelbock, Eisbock, Hellerbock, Maibock, Strong Lager)

Cat. 8 – Birre ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, di ispirazione britannica (Mild, British Bitter, Extra Special Bitter, Irish Red Ale, British Brown Ale)

Cat. 9 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione anglosassone (English IPA)

Cat 10 - Chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Session APA, Session AIPA, Session IPA)

Cat. 11 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (American Pale Ale)

Cat. 12 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (American IPA)

Cat. 13 – Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Double IPA, Imperial IPA)

Cat. 14 – Birre chiare, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, con uso di frumento ed altri cereali, luppolate di ispirazione angloamericana (White IPA. American Wheat)

Cat. 15 – Birre ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Red IPA, Brown IPA, Black IPA)

Cat. 16 – Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Speciality IPA; Rye IPA, Belgian IPA, AIPA e APA fermentate a bassa)



XV EDIZIONE | FEBBRAIO 2020

IL CONCORSO CHE PREMIA LE MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Cat. 17 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, massicciamente luppolate in aroma, di ispirazione statunitense (New England IPA)

Cat. 18 – Strong Ale di ispirazione angloamericana (English Strong Ale, American Strong Ale, Scottish Ale export, Heavy Scottish Ale)

Cat. 19 – Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione anglosassone (Porter, Stout)

Cat. 20 – Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico di ispirazione americana (American Porter, American Stout)

Cat. 21 – Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Robust/Baltic Porter, Imperial Porter, Russian Imperial Stout)

Cat. 22 – Alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Barley Wine, Old Ale, American Barley Wine)

Cat. 23 – 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)

Cat. 24 – Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento non maltato, di ispirazione belga (Blanche, Witbier)

Cat. 25 – Birre chiare, alta fermentazione, bassa gradazione alcolica, di ispirazione belga (Belgian Blond, Belgian Pale Ale)

Cat. 26 – Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga (Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ale)

Cat. 27 – Birre chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga (Belgian Golden Strong Ale, Tripel)

Cat. 28 – Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga (Belgian Dark Strong Ale, Dubbel, Quadrupel)



VIALE REGINA MARGHERITA 1
MILANO
INFO@UNIONBIRRAI.IT

WWW.UNIONBIRRAI.IT



XV EDIZIONE | FEBBRAIO 2020

IL CONCORSO CHE PREMIA LE MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Cat. 29 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di spezie

Cat. 30 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di caffè e/o cacao

Cat. 31 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di cereali speciali (compresi grani antichi)

Cat. 32 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico affumicate e torbate

Cat. 33 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico affinate in legno

Cat. 34 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso frutta

Cat. 35 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di castagne

Cat. 36 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di miele

Cat. 37 – 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)

Cat. 38 – Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico salate e/o lattiche di ispirazione tedesca (Berliner, Gose)

Cat. 39 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve bianche (White Italian Grape Ale)



VIALE REGINA MARGHERITA 1
MILANO
INFO@UNIONBIRRAI.IT

WWW.UNIONBIRRAI.IT



XV EDIZIONE | FEBBRAIO 2020

IL CONCORSO CHE PREMIA LE MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Cat. 40 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve rosse (Red Italian Grape Ale)

Cat. 41 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve rosse o bianche, caratterizzate da note acide (Sour Italian Grape Ale)

Cat. 42 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico di ispirazione libera e non rientranti in nessuna delle precedenti categoria (Extraordinary Ale / Extraordinary Lager)

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 (EBC) e amaro (IBU) non sono da considerarsi come restrittivi ma come indicazioni utili alla identificazione dello stile.
- Le descrizioni di “Aspetto”, “Aroma” e “Gusto” sono intesi come guida per i birrifici come indicazioni per poter individuare la più corretta categoria d’iscrizione per ogni loro birra.
- Il tipo di fermentazione, dove specificata, è invece considerata caratteristica fondamentale e obbligatoria.
- 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 (una sola categoria per birra) in base alla caratterizzazione predominante della propria birra. Dove specificata, la tipologia di fermentazione è elemento discriminante circa la corretta partecipazione della birra in concorso: in caso di accertata errata iscrizione l'organizzazione provvederà alla sua eliminazione dalla gara.
- 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.



XV EDIZIONE | FEBBRAIO 2020

IL CONCORSO CHE PREMIA LE MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

- Nella Categoria 23 dovranno essere inserite birre in cui l'utilizzo del frumento è una caratteristica fondamentale dell'appartenenza allo stile, pertanto ne deve essere indicata la percentuale di utilizzo.
- Nella Categoria 29 dovranno essere iscritte birre con caratterizzazioni predominanti dovute all'utilizzo di spezie. E' obbligatorio specificare quale spezia sia stata utilizzata nella birra per la sua caratterizzazione.
- Nella Categoria 34 è obbligatorio specificare quale frutta è stata utilizzata e la sua forma di utilizzo (sciropo, frutto, mosto etc).
- Nella Categoria 35 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 36.
- Nella Categoria 36 è obbligatorio indicare il tipo di miele utilizzato
- Nella Categoria 37 è obbligatorio indicare il tipo di trattamento eseguito per ottenere l'acidificazione voluta (l'utilizzo di batteri specifici, materie prime contenenti lieviti selvaggi, etc).

PER TUTTE LE CATEGORIE, AL FINE DI AFFINARE IL LAVORO DEI GIUDICI, È RICHiesto DI ESPRIMERE LO STILE, ANCHE SOLO INDICATIVO, DELLA BIRRA ISCRITTA.

4. GIURIE

I giurati lavoreranno alla cieca, ossia non saranno a conoscenza del nome della birra e del produttore. Sarà segnalato solamente: categoria d'iscrizione, gradi plato, gradi alcolici ed eventuali caratteristiche produttive inserite nelle note aromatizzazioni, speziature, etc. L'organizzazione accorperà le categorie che avranno meno di 10 birre iscritte come sub- categoria al raggruppamento più simile. I giurati per ogni birra compileranno una scheda a punti, di cui in allegato troverete una simulazione a titolo esemplificativo, contenenti una breve e sintetica descrizione, che verrà restituita al produttore al termine del concorso.



VIALE REGINA MARGHERITA 1
MILANO
INFO@UNIONBIRRAI.IT

WWW.UNIONBIRRAI.IT



XV EDIZIONE | FEBBRAIO 2020

IL CONCORSO CHE PREMIA LE MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

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. I produttori che avranno piazzato una o più birre fra le prime 3 classificate, sono invitati a partecipare direttamente alla consegna dei premi, che avverrà presso Beer & Food Attraction, zona Beer Arena, a partire dalle ore 14 di sabato 15 febbraio 2020 (vedi art. 7).

La comunicazione della eventuale vittoria avverrà esclusivamente tramite sms al numero di cellulare indicato in fase di iscrizione. Fondamentale pertanto prestare attenzione al numero stesso nelle giornate di giovedì 13 e venerdì 14 febbraio 2020.

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 in tre differenti categorie 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 (quindi solo i produttori come indicati nell'art. 1 del presente Regolamento) che avranno iscritto almeno 3 birre al concorso.

7. PREMIAZIONE

Le birre vincitrici saranno premiate nel corso di un evento sponsorizzato pubblico, che si terrà presso la Fiera di Rimini all'interno della manifestazione fieristica “BEER & FOOD ATTRACTION” il giorno SABATO 15 FEBBRAIO 2020 alle ore 14.

Verranno resi pubblici solo le seguenti informazioni: Nomi dei birrifici partecipanti, Nomi delle birre dal 1° al 5° posto di ogni categoria ed eventuali menzioni di merito della giuria.



VIALE REGINA MARGHERITA 1
MILANO
INFO@UNIONBIRRAI.IT

WWW.UNIONBIRRAI.IT



XV EDIZIONE | FEBBRAIO 2020

IL CONCORSO CHE PREMIA LE MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

8. USO DEL LOGO

I birrifici che avranno proprie birre premiate sono autorizzate e incoraggiate ad utilizzare il logo “Birra dell’Anno” e 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, con nessun limite al numero di birre presentabili per ogni birrificio, prevedono uno sconto del 10% per le adesioni giunte entro il giorno 15 Dicembre 2019 (Early Bird) e sono i seguenti:

Birrifici associati 2020 a Unionbirrai (prezzi fuori campo applicazione IVA)

- Iscrizione al concorso comprensiva della prima birra 90 Euro (scontato 81 Euro)
- Iscrizione della seconda birra 80 Euro (scontato 72 Euro)
- Iscrizione della terza birra 60 Euro (scontato 54 Euro)
- Iscrizione dalla quarta birra in poi 50 Euro cad. (scontato 45 Euro)

Birrifici non associati 2020 a Unionbirrai (prezzi IVA esclusa)

- Iscrizione al concorso comprensiva della prima birra 140 Euro (scontato 126 Euro) + IVA
- Iscrizione della seconda birra 100 Euro (scontato 90 Euro) +IVA
- Iscrizione della terza birra 80 Euro (scontato 72 Euro) +IVA
- Iscrizione dalla quarta birra in poi 70 Euro cad. (scontato 63 Euro) +IVA



VIALE REGINA MARGHERITA 1
MILANO
INFO@UNIONBIRRAI.IT

WWW.UNIONBIRRAI.IT



XV EDIZIONE | FEBBRAIO 2020

IL CONCORSO CHE PREMIA LE MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Al fini dell'ottenimento dello sconto previsto per le iscrizioni pervenute entro il 15 Dicembre 2019, è necessario entro la stessa data saldare la quota d'iscrizione al concorso e l'eventuale quota associativa 2020: in caso contrario verranno applicate le tariffe non scontate. A tale scopo farà fede la contabile di pagamento.

A partire dal giorno 16 Dicembre 2019 e fino alla chiusura delle iscrizioni, ovvero Lunedì 20 Gennaio 2020, verrà applicata la quota di iscrizione intera, il cui pagamento dovrà pervenire, entro il 20 Gennaio 2020, comprovato da contabile di pagamento.

L'organizzazione escluderà categoricamente dal concorso le birre iscritte da produttori non in regola con il pagamento della edizione 2019, sia per quanto riguarda il pagamento della quota di iscrizione, sia per l'eventuale mancato saldo della quota associativa tramite la quale si sia ottenuto lo sconto riservato ai soci

10. ISCRIZIONE

Il modulo di iscrizione dovrà essere compilato e inviato **ENTRO E NON OLTRE LUNEDÌ 20 GENNAIO 2020**, utilizzando il modulo online sul sito Unionbirrai www.unionbirrai.it a seguito del quale verrà inviata mail automatica contenente la quota da saldare tramite bonifico bancario alle seguenti coordinate

C/C Credit Agricole intestato a Unionbirrai Microbirrifici
IBAN: IT93D0623024262000046371487

Causale "Birra dell'Anno 2020" <nome birrificio>

Eventuali ritardi nel pagamento comporteranno l'esclusione dell'iscritto dalla competizione. L'organizzazione invierà ulteriore conferma di iscrizione al ricevimento della quota versata.

10. 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 CIRCA quattro litri complessivi), prevedendo un imballo per ogni tipo di birra (no cartoni misti)



VIALE REGINA MARGHERITA 1
MILANO
INFO@UNIONBIRRAI.IT

WWW.UNIONBIRRAI.IT



XV EDIZIONE | FEBBRAIO 2020

IL CONCORSO CHE PREMIA LE MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

I birrifici potranno provvedere direttamente alla consegna delle birre o al loro invio. Le bottiglie dovranno pervenire **NON PRIMA DEL 28 GENNAIO 2020** e **NON OLTRE IL 11 FEBBRAIO 2020** (escluso Domenica 2 Febbraio e Domenica 9 Febbraio 2020) a questo indirizzo:

Unionbirrai c/o
IEG EXPO RIMINI FIERA SPA
Via Emilia, 155 - 47921 - Rimini - Italy

Riferimento per consegna birre:
Sig. Claudio Rustignoli
Tel. 338 161 7354
Sig. Simone Monetti
Tel. 3316895925

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 donate ai volontari dell'organizzazione o utilizzate a fini promozionali e di sostegno dell'associazione.

-

Contatti e info:
www.unionbirrai.it
birradellanno@unionbirrai.it



VIALE REGINA MARGHERITA 1
MILANO
INFO@UNIONBIRRAI.IT

WWW.UNIONBIRRAI.IT