



BIRRA DELL'ANNO HARVEST BEERS 2022 // I EDIZIONE

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1- Birre ammesse

Sono ammesse al concorso le birre artigianali provenienti da ogni parte del mondo 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)* o comunque conformi ai criteri di indipendenza del produttore secondo le normative europee, commercialmente reperibili (dato verificabile anche tramite consultazione di materiale pubblicato sul sito web dell'azienda e controllo della presentazione del prodotto al consumatore a partire dalle indicazioni in etichetta). 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

In questo concorso le birre non verranno giudicate secondo categorie stilistiche, ma all'interno di due raggruppamenti riconducibili alla produzione di birre con luppolo appena raccolto (harvest) ovvero:

CAT. FRESH HOP BEER – Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, bassa caratterizzate dall'utilizzo di luppolo Fresh

Fermentazione: Alta, Bassa

Gradi Plato: Nessun riferimento °P

Alcolicità: Nessun riferimento Alc % Vol

Colore: Nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: Nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Tutti gli stili tranne quelli a prevalenza Sour

Sono birre caratterizzate dall'utilizzo di luppolo Fresh, ovvero utilizzato entro 2 settimane dalla sua essiccazione in coni.

Non sono ammesse in questa categoria birre con tendenza o anche lievi accenni Sour, birre con utilizzo di spezie, frutta o uva/mosto d'uva.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore, schiuma presente ed abbondante, limpidezza variabile da bassa a buona.

Aroma: Si deve ricercare l'equilibrio tra lo stile di riferimento della birra e la valorizzazione delle note luppolate date dal luppolo Fresh. Questo deve avere una buona intensità aromatica. Sono ammissibili leggere note non prevaricanti di aglio. Non sono ammissibili note di formaggio.



Gusto: Si ricerca l'equilibrio tra lo stile di riferimento della birra e la valorizzazione delle note luppolate date dal luppolo Fresh. Questo deve emergere con una buona intensità gustativa e caratterizzando la birra con un amaro da moderato ad elevato. Sono ammissibili leggere note non prevaricanti di aglio. Non sono ammissibili note di formaggio.

CAT. WET HOP BEER – Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, bassa caratterizzate dall'utilizzo di luppolo Wet

Fermentazione: Alta, Bassa

Gradi Plato: Nessun riferimento °P

Alcolicità: Nessun riferimento Alc % Vol

Colore: Nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: Nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Tutti gli stili tranne quelli a prevalenza Sour

Sono birre caratterizzate dall'utilizzo di luppolo Wet, ovvero utilizzato in coni fresco entro 24 ore dalla sua raccolta in campo.

Non sono ammesse in questa categoria birre con tendenza o anche lievi accenni Sour, birre con utilizzo di spezie, frutta o uva/mosto d'uva.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore, schiuma presente, limpidezza variabile da bassa a buona.

Aroma: Si deve ricercare l'equilibrio tra lo stile di riferimento della birra e la valorizzazione delle note luppolate date dal luppolo Wet. Questo deve dare una connotazione fresca alla birra con note verdi e di clorofilla, note di vegetale cotto o brodo di verdura non sono ammesse. Queste birre avranno una intensità aromatica inferiore alle Fresh Hop Beer, quindi è da ricercare l'equilibrio più che l'esplosività olfattiva. Sono ammissibili leggere note anche se non prevaricanti di aglio. Non sono ammissibili note di formaggio.

Gusto: Si ricerca l'equilibrio tra lo stile di riferimento della birra e la valorizzazione delle note luppolate date dal luppolo Wet. Questo deve emergere con una buona intensità gustativa e caratterizzando la birra con un amaro da moderato ad elevato e con note verdi. Sono ammissibili leggere note non prevaricanti di aglio. Non sono ammissibili note di formaggio.

Nonostante la classifica finale sia unica, **ALLO SCOPO DI AFFINARE IL LAVORO DEI GIUDICI, È RICHiesto L'INDICAZIONE DELLO STILE, ANCHE SOLO COME ISPIRAZIONE, DI OGNI BIRRA ISCRITTA E LE TIPOLOGIA DI LUPPOLO UTILIZZATO.** Al termine delle degustazioni l'organizzazione potrà chiedere ulteriori info sui luppoli utilizzati e loro fornitura.



3 – Giuria

I giurati lavoreranno alla cieca, ossia non saranno a conoscenza del nome della birra e del produttore. Sarà a loro segnalato solamente: categoria d'iscrizione, gradi Plato, gradi alcolici ed eventuali caratteristiche produttive inserite nelle note. I giurati per ogni birra compileranno una scheda a punti, da cui l'organizzazione ricaverà una scheda riepilogativa e sintetica, che verrà restituita via email al produttore entro 30 giorni dalla fine del concorso.

4 - Vincitori

La giuria stilerà, dopo degustazione alla cieca, una classifica dei primi cinque classificati come migliori HARVEST BEER in entrambe le categorie. Verranno consegnati premi al primo, al secondo e al terzo classificato. I produttori che avranno piazzato una o più birre fra le prime 5 classificate, saranno invitati a partecipare direttamente alla consegna dei premi, che avverrà presso Arrogant Pub sabato 12 novembre 2022. La comunicazione della eventuale vittoria avverrà esclusivamente tramite email e se necessario con invio di messaggio al numero di cellulare indicato in fase di iscrizione.

5 - Premiazione

Le birre vincitrici saranno premiate nel corso di un evento sponsorizzato pubblico, che si terrà il 12 novembre 2022 presso Arrogant Pub, Reggio Emilia.

6 – Uso del logo

I birrifici che avranno proprie birre premiate sono autorizzati ed incoraggiati ad utilizzare il logo “Birra dell’Anno Harvest Beers” e il logo Unionbirrai a condizione che:

- 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

Ogni violazione alle regole citate implica una sospensione (tempo determinato dal Comitato organizzatore) alla partecipazione di future edizioni del concorso.

7 - Costi di partecipazione

Costo per ogni birra iscritta da Birrifici Soci Unionbirrai: € 70 (IVA esente)

Costo per ogni birra iscritta da Birrifici NON Soci Unionbirrai: € 90+IVA

8 - Iscrizione

Il modulo di iscrizione dovrà essere compilato e il pagamento della quota perfezionato ENTRO E NON OLTRE IL GIORNO **5 NOVEMBRE 2022**, utilizzando il modulo online sul sito www.birradellanno.it seguendo le istruzioni per l’inserimento dati e le modalità di saldo.



9 - Consegna birre

Per ogni birra iscritta dovranno essere consegnate 4 bottiglie in formato da 75cl o 50 cl, 6 bottiglie da 33 cl. Le birre potranno essere spedite (o consegnate direttamente) a partire dal 8 settembre fino al 5 novembre al seguente indirizzo:

Italian Hops Company srl

via Europa 2

41011 Campogalliano - Modena

orari:

9:00-13:00 e 14:30/18:30

riferimenti

Francesco 348 4224053

Eugenio 333 7221664