



Birra dell'Anno XMas Beers 2022 - Seconda Edizione

CONCORSO BIRRE DI NATALE - UNIONBIRRAI

Introduzione: Perché un concorso sulla Famiglia delle Birre Natalizie

Le birre di Natale rappresentano una tradizione secolare presente storicamente nel nord Europa, dal Belgio alla Germania, dall'Inghilterra alla Scozia. Sono birre prodotte appositamente per le festività natalizie e, proprio per le loro variegata origini, non possono essere ricondotte ad un unico stile birrario. Infatti se in Belgio le Noel nascono da una base di Triple, Dubbel, Strong Belgian Ale, per citare alcuni stili iconici, in Germania saranno invece mutate da Bock, Doppelbock et similia.

Il Rengo Unito da par suo, contribuirà creando Christmas Beer riconducibili alle Scotch Ale, alle Strong Ale, al mondo ammantato di nero delle Stout.

Insomma, una babele di stili che possiedono il comune denominatore di essere birre prodotte per il Natale. Ma in effetti a ben vedere c'è di più: esistono infatti alcuni elementi che è possibile riscontrare nella gran parte delle birre natalizie o invernali: un grado alcolico tendenzialmente elevato, aggiunta di spezie o comunque sentori speziati evidenti, un corpo tutt'altro che esile, un ampio range nel colore dato dalle diverse tostature dei malti impiegati e la predisposizione a molteplici abbinamenti gastronomici tra i quali non manca quello con i dolci della tradizione.

Da tempo ormai, anche i birrai italiani si sono cimentati con quella che possiamo definire come la "famiglia delle birre di Natale" (similmente a quanto si fa con le Trappiste, per indicare un insieme comune entro il quale si intrecciano diversi stili, similmente a un diagramma di Venn), con proposte di ottimo livello, caratterizzate anche da packaging intriganti e originali.

Da qui l'idea di lanciare un concorso, giunto alla seconda edizione, rivolto a tutti i birrifici che producono birre natalizie, con chiaro ed esplicito riferimento al Natale nel nome, nella grafica e/o nella descrizione della birra. Un concorso che vuole celebrare quella che è oramai anche in Italia una tradizione attesa e amata da molti consumatori, premiando le birre di Natale più buone prodotte nel nostro paese.



REGOLAMENTO

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 e controllo della presentazione del prodotto al consumatore a partire dalle indicazioni in etichetta), 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

In questo concorso non raggruppiamo le birre per categoria, intesa come denominazione di prodotto, ma per una classe di birre che hanno in comune una tradizione legata al mondo delle festività natalizie e/o dell'inverno.

Le birre iscritte dovranno rispettare queste caratteristiche

- a) Gradazione alcolica sopra al 6,5%
- b) Amaro fra medio e moderato max 70 IBU
- c) Acidità non caratterizzante
- d) Potranno avere note speziate e/o di zuccheri canditi, frutta rossa
- e) Riportare un chiaro riferimento al Natale o all'inverno nel nome della birra stessa o nella descrizione in etichetta;
- f) I riferimenti stilistici devono appartenere alle categorie 8,20, 23, 24, 29, 30, 31, 32, 35, 36, 37, 38 previste nel regolamento di Birra dell'Anno 2022, di seguito descritte:

Cat. 8 - Birre chiare, ambrate e scure, bassa fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione tedesca (Bock, Doppelbock, Eisbock, Hellerbock, Maibock, Strong Lager),

Cat. 20 - Strong Ale di ispirazione angloamericana (English Strong Ale, American Strong Ale, Scottish Ale export, Heavy Scottish Ale)

Cat. 23 - Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Robust/Baltic Porter, Imperial Porter, Russian Imperial Stout)

Cat. 24 - Alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Barley Wine, Old Ale, American Barley Wine)

Cat. 29 - Birre chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga (Belgian Golden Strong Ale, Tripel)

Cat. 30 - Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga (Belgian Dark Strong Ale, Dubbel, Quadrupel)

Cat. 31 - Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di spezie



Cat. 32 - Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di caffè e/o cacao

Cat. 35 - Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico affinate in legno

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

Cat. 37 - Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di castagne

Cat. 38 - Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di miele

Nonostante la classifica finale sia unica, **ALLO SCOPO DI AFFINARE IL LAVORO DEI GIUDICI, È RICHIESTA L'INDICAZIONE DELLO STILE riferito alle categorie sopra descritte ANCHE SOLO COME ISPIRAZIONE, DI OGNI BIRRA ISCRITTA.**

3 - Giuria

I giurati lavoreranno alla cieca, ossia non saranno a conoscenza del nome della birra e del produttore. Sarà a loro segnalato solamente: riferimento stilistico, 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 tre classificati come migliori XMas BEERS con eventuali menzioni di qualità. Verranno consegnati premi al primo, al secondo e al terzo classificato. I produttori che avranno piazzato una o più birre fra le prime 3 classificate, saranno invitati a partecipare direttamente alla consegna dei premi, che avverrà a Roma in data 6 Dicembre 2022.

Verrà inoltre stilata una classifica, prima seconda terza, relativa al miglior abbinamento delle birre finaliste (normalmente dieci) con il dolce principe della tradizione natalizia, vincitore della categoria "Miglior Panettone Artigianale Tradizionale" della VI Edizione del concorso "Mastro Panettone".

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, sia del concorso XMas Beers che del contest "migliore abbinamento con il Panettone", saranno premiate nel corso di un evento sponsorizzato pubblico, che si terrà il giorno Martedì 6 Dicembre 2022 presso l'Auditorium Giuseppe Avolio/CIA Agricoltori Italiani, Via Mariano Fortuny 16 ROMA, alle ore 14.30.

6 - Uso del logo

I birrifici che avranno proprie birre premiate sono autorizzati ed incoraggiati ad utilizzare il logo "Birra dell'Anno XMas 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 birrifico

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 30 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 0,33 cl. Le birre potranno essere spedite (o consegnate direttamente) a partire dal giorno 11 Novembre fino al giorno 1 Dicembre 2022 alle ore 16:30 al seguente indirizzo:

FRIGORIFERI SOLA ETTORE SRL

Via Doccia, 4, 41058 Vignola MO

orari: 9:00-12:00 || 13:30-16:30

riferimenti:

Simone Monetti +39 3519679900

info: birradellanno@unionbirrai.it