



BdA • Fruit&Herb - I EDIZIONE

L'Italia è caratterizzata da una grande varietà bioclimatica e di terroir tra le sue diverse zone geografiche, con una conseguente caratterizzazione e diversificazione di vari prodotti agroalimentari unici che la rendono in tal senso uno dei paesi più ricchi di biodiversità a livello Europeo.

Il movimento birrario Italiano ha fin dagli albori utilizzato questa ricchezza per caratterizzare le proprie birre includendo prodotti locali fortemente legati al territorio come ingredienti di distinzione nelle ricette.

Lo sviluppo del movimento birrario Italiano, grazie anche alla crescita del settore, ha sempre più premiato l'utilizzo di frutta, vegetali o spezie tipiche del territorio nelle varie produzioni; un elemento di tipicità territoriale che lega le produzioni birrarie al territorio rendendole uniche e trovando espressione in diversi stili birrari).

Per questo motivo Unionbirrai ha deciso di creare un concorso dedicato a queste birre artigianali **BdA • Fruit&Herb Beers**

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.

Sono ammesse al concorso tutte le birre che trovino caratterizzazione data da Frutta, Vegetali o Erbe fortemente legati al territorio di provenienza (Italiano), con denominazione riconosciuta IGP – DOP – DOCG – DOC o di prodotti Presidio Slow Food o inseriti negli Atlanti dei prodotti tipici e tradizionali delle regioni italiane.

Si esclude dalla frutta l'utilizzo di Uva o mosto d'uva, essendo caratterizzanti di uno stile birrario non trattato in questo concorso (Italian Grape Ale).



L'utilizzo degli ingredienti citati in fase di iscrizione deve essere indicato nella presentazione del prodotto al consumatore, ovvero in etichetta, sul sito web aziendale, e-commerce o altro. È facoltà della direzione del concorso richiedere certificazioni aggiuntive al fine di accertarsi della corretta applicazione del regolamento in termini di materie prime utilizzate.

2 - Categorie

In questo concorso le birre non verranno giudicate secondo categorie stilistiche, ma all'interno di due raggruppamenti riconducibili alla produzione di birre **caratterizzazione data da Frutta, Vegetali o Erbe**

CAT. LOCAL FRUIT VEGETABLES AND HERBS – Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, bassa caratterizzate dall'utilizzo di Frutta, Vegetali o Erbe con denominazione di collegamento al territorio di provenienza

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 escludendo quelli a prevalenza Sour

Sono birre caratterizzate dall'utilizzo di frutta, verdura o erbe con denominazione di collegamento al territorio di provenienza

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

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

Aroma: Si deve ricercare l'equilibrio tra lo stile di riferimento della birra e la valorizzazione dell'utilizzo di frutta, verdura o erbe locali. Questo deve avere una buona intensità aromatica. Non sono ammissibili componenti Sour.

Gusto: Si ricerca l'equilibrio tra lo stile di riferimento della birra e la valorizzazione delle note date dall'utilizzo di frutta, verdura o erbe locali. Questo deve emergere con una buona intensità gustativa e caratterizzando la birra. Non sono ammissibili componenti Sour.



CAT. SOUR LOCAL FRUIT VEGETABLES AND HERBS – Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, bassa caratterizzate dall'utilizzo di Frutta, Vegetali o Erbe con denominazione di collegamento al territorio di provenienza

Fermentazione: Alta, Bassa, mista

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 con componenti Sour, seppur ben bilanciate e non sovrastanti le connotazioni date dall'utilizzo di frutta, verdura o erbe locali.

Sono birre caratterizzate dall'utilizzo di frutta, verdura o erbe con denominazione di collegamento al territorio di provenienza. Non sono ammesse in questa categoria birre con utilizzo di uva o mosto d'uva.

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

Aroma: Si deve ricercare l'equilibrio tra lo stile di riferimento della birra e la valorizzazione dell'utilizzo di frutta, verdura o erbe locali. Questo deve avere una buona intensità aromatica. Devono essere presenti componenti Sour ben bilanciate e non sovrastanti le componenti della frutta, verdura o erbe locali. Sono ammissibili note acetiche, ma bilanciate ed integrate nella complessità aromatica della birra.

Gusto: Si ricerca l'equilibrio tra lo stile di riferimento della birra e la valorizzazione delle note date dall'utilizzo di frutta, verdura o erbe locali. Questo deve emergere con una buona intensità gustativa e caratterizzando la birra. Deve essere presente una buona acidità / componente Sour ben bilanciata e non sovrastante le componenti della frutta, verdura o erbe locali.

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 e il tipo di Frutta, Vegetali o Erbe utilizzati in produzione. 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 birre in entrambe le categorie. I produttori che avranno piazzato una o più birre fra le prime 3 classificate, saranno invitati a partecipare direttamente alla consegna dei premi. La comunicazione della eventuale vittoria avverrà esclusivamente tramite e mail 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 27 giugno a Firenze.

6 - Uso del logo

I birrifici che avranno proprie birre premiate sono autorizzati ed incoraggiati ad utilizzare il logo "Birra dell'Anno Fruit&Herb 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 8 GIUGNO 2023**, utilizzando il modulo online sul sito www.birradellanno.it e 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 20 maggio **fino all'8 giugno alle ore 18:00**.

L'8 giugno è intesa come data ultima per l'arrivo delle birre, le birre consegnate DOPO l'8 giugno non verranno incluse nel concorso, anche se spedite entro la data di chiusura della consegna.

Le birre potranno essere spedite o consegnate direttamente 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

Per tutte le informazioni:

Simone Monetti

351 9679900

birradellanno@unionbirrai.it