



GIURIA 2023





ALESSANDRA AGRESTINI (ITALIA/ITALY)

Bellunese di nascita, bolognese d'adozione. Da anni collabora con diverse realtà nazionali per docenze e corsi a tema birrario o per sviluppare progetti atti a promuovere il mondo della birra artigianale in Italia e all'estero. Giudice con esperienza pluriennale in concorsi nazionali ed internazionali, tra cui Barcelona Beer Challenge, Birra dell'Anno, Brussels Beer Challenge, European Beer Star e World Beer Cup.

Born in Belluno, lives in Bologna. For years collaborating with various national level teaching and beer-themed courses or to develop projects aimed at promoting the world of craft beer in Italy and abroad. Judge with many years of experience in national and international competitions, including Barcelona Beer Challenge, Beer of the Year, Brussels Beer Challenge, European Beer Star and World Beer Cup.

ALESSANDRO DONATO (ITALIA/ITALY)

Grande appassionato di birra, vino e food. UBT ed Esperto Assaggiatore ONAV. Giudice, docente e divulgatore della cultura brassicola e vinicola.

Great beer, wine and food lover. UBT and Expert Taster ONAV. Judge, lecturer and disseminator of brewing and wine culture.



ALESSIO FACCHINI (ITALIA/ITALY)

Quest'anno festeggio 20 anni all'interno del mondo della birra artigianale, ancora la scintilla non si è spenta, c'è ancora tanto da imparare, nuovi viaggi da percorrere, nuove tradizioni da scoprire, nuove birre da produrre.

This year he celebrates 20 years in the world of craft beer, the spark hasn't died out yet, there's still so much to learn, new journeys to travel, new traditions to discover, new beers to produce.

ALESSIO GREGORI (ITALIA/ITALY)

Domozimurgo appassionato, è tutor, docente, giudice e referente Unionbirrai per la Liguria. Collabora con Slow Food Editore nella redazione della guida alle birre d'Italia.

A passionate homebrewer, he is a tutor, teacher, judge and Unionbirrai contact person for Liguria. He collaborates with Slow Food Editore in drafting the guide to Italian beers.





ALEX ANCONA (MESSICO/MEXICO)

Esperto ed insegnante di birra, vino e liquori, con più di un decennio di esperienza. Homebrewer, consulente e Giudice birrario internazionale in più di 20 competizioni birrarie in 8 paesi diversi.

I'm a beer, wine and spirits educator, with more than a decade of experience. Homebrewer, Consultant & International Beer Judge in more than 20 beer competitions in 8 different countries.

ALEXIS SANCHEZ VIDAL (SPAGNA/SPAIN)

Lavora al progetto Juguetes Perdidos Europe e Dua Sparkling Beer. Giudice e Proctor BJCP National con partecipazione come giudice o direttore a concorsi come Barcelona Beer Challenge, El Campeonato de cervezas, Concurso Internacional de Cerveza Artesana CICA, Copa cervezas de México e innumerevoli concorsi di homebrewer. CBS Cicerone. Relatore del workshop su metodi, stili e descrittori di degustazione nella birra.

Working at Juguetes Perdidos Europe project and Dua Sparkling Beer. Judge and Proctor BJCP National with participation as a judge or director in competitions such as Barcelona Beer Challenge, El Campeonato de cervezas, Concurso Internacional de Cerveza Artesana CICA, Copa cervezas de México as well as innumerable homebrewer competitions. CBS Cicerone. Workshop speaker on tasting methods, styles and descriptors in beer



ALFONSO DEL FORNO (ITALIA/ITALY)

Giornalista enogastronomico, giudice nei concorsi di birra, pizza e formaggi, è membro del Consiglio Nazionale UBT e coordinatore regionale degli UBT (Unionbirrai Beer Tasters) in Campania e Lazio. Formatore Unionbirrai, Slow Food e Accademia delle Professioni. Coordinatore regionale della Guida alle Birre d'Italia di Slow Food. Fondatore, nel 2013, del World Gluten Free Beer Award, concorso internazionale sulle birre senza glutine. Nel 2016 ha creato il progetto "Birra in Tavola", in cui parla di abbinamento con la birra attraverso gli omonimi blog e podcast.

Food and wine journalist, judge in beer, pizza and cheese competitions, he is a member of the UBT National Council and regional coordinator of the UBTs (Unionbirrai Beer Tasters) in Campania and Lazio. Unionbirrai, Slow Food and Academy of Professions trainer. Regional coordinator of the Slow Food Italian Beer Guide. Founder, in 2013, of the World Gluten Free Beer Award, an international competition on gluten-free beers. In 2016 he created the project "Birra in Tavola", in which he talks about pairing with beer through the blogs and podcasts of the same name.



ALICIA CHOCANO (MESSICO/MEXICO)

Brand Ambassador, diplomata in gastronomia e birra, giudice certificato BJCP, Anfitrión Certificado en Cerveza, Programma di certificazione Cicerone, Degustatore di birra Unionbirrai. Juez Cervecero Internacional.

Brand Ambassador, Licenciatura en Gastronomía, Diplomado en Cervezas, Recognized Beer Judge BJCP, Anfitrión Certificado en Cerveza, Cicerone Certification Program, Unionbirrai Beer Taster. Juez Cervecero Internacional.

ANDRÉ BRUNNSBERG (FINLAND/FINLAND)

André è il presidente di EBCU e anche un apprezzato giudice di birra in tutta Europa sia nelle competizioni di homebrewing che commerciali. Produce birra fatta in casa da oltre 20 anni e assiste birrifici commerciali.

André is the chairman of EBCU and also an appreciated beer judge around Europe in both homebrewing and commercial competitions. He has been homebrewing for over 20 years and assist commercial breweries.



ANDRA ZUCCARINI (ITALIA/ITALY)

Diplomato e poi docente ai corsi Unionbirrai, accanito e curioso consumatore di birra in ogni sua sfumatura, appassionato homebrewer e collaboratore per la guida Slow Food per le Birre d'Italia. Membro UBT alla sua ottava esperienza come giudice a Birra dell'Anno.

Graduated and later teacher at Unionbirrai courses, avid and curious consumer of beer in all its nuances, passionate homebrewer and contributor to the Slow Food guide for Italian beers. UBT member in his eighth experience as a judge at Beer of the Year.

ARTUR NAPIÓRKOWSKI (POLONIA/POLAND)

Uno dei giudici di birra e sidro più esperti in Polonia, certificato dalla Polish Homebrewers Association e BJCP. Lavora per Maryensztadt Craft Brewery, Baltic Brewing Supplies ed è comproprietario di Thirst.pl, un'agenzia creativa focalizzata sui birrifici artigianali. È editorialista di "Piwowar", l'unica rivista di birra in Polonia.

One of the most experienced beer and cider judges in Poland, certified by Polish Homebrewers Association and BJCP. He works for Maryensztadt Craft Brewery, Baltic Brewing Supplies and is the co-owner of thirst.pl - creative agency focused on craft breweries. Columnist in "Piwowar", the only beer magazine in Poland.





BO L. JENSEN (DANIMARCA/DENMARK)

Giudice internazionale della birra da diversi anni. Nel mio lavoro per l'Unione europea dei consumatori di birra, ho viaggiato in tutta Europa per festival e concorsi nazionali della birra. SIBA Beer Competitions (UK), Nordic Beer Challenge (DK), Brussels Beer Challenge (B) Beer of the Year (IT), KUBO Beer Award (IT), Golden Bohemia (CZ), Suomen Paras Olut (F) e simili. Ho una grande conoscenza della logistica alla base di queste competizioni grazie al mio lavoro come capo del Copenhagen Beer Festival.

International beer judge for several years. In my work for European Beer Consumers Union, I have traveled all over Europe for Beer Festivals and National Competitions. SIBA Beer Competitions (UK), Nordic Beer Challenge (DK), Brussels Beer Challenge (B) Birra dell'anno (IT), KUBO Beer Award (IT), Golden Bohemia (CZ), Suomen Paras Olut (F) and like. Have a big knowledge for logistic behind these competitions from my work as Head of Copenhagen Beer Festival.

CARLO CLERI (ITALIA/ITALY)

Collaboratore per "Guida alle Birra d'Italia" di Slow Food, recensore per "Osterie d'Italia", degustatore e raccontatore di birra, salumi, formaggi, distillati. Marchigiano trapiantato in Romagna per amore, ovvero "marchignolo".

Collaborator for Slow Food's "Guida alle Birra d'Italia", reviewer for "Osterie d'Italia", taster and narrator of beer, cured meats, cheeses, distillates. Marchigiano transplanted to Romagna for love, or "marchignolo".



CARLOS GRANADOS (MESSICO/MEXICO)

Sommelier di Birra certificato da Doemens e giudice della birra certificato da Union Birrai e BJCP. Birraio dal 2010. Mastro birraio a Genial brewing, direttore di copa centro mx, consulente, educatore di assaggiatori di birra. È la mia quarta volta in Birra dell'anno.

Beers sommelier certified by Doemens and Beer Judge certified by Union Birrai and BJCP. Brewer since 2010. Genial brewing's head Brewer, copa centro mx director, consultant, beer taster educator. It's My fourth time in Birra dell'Anno .

CYRIL HUBERT (FRANCIA/FRANCE)

Sono un birraio e sommelier di birra, giudice internazionale, ho partecipato a 2 campionati mondiali di sommelier di birra, ho scritto il mio primo libro sulla birra nel 2022.

I am a beerologist and beer sommelier, international judge, I participated in 2 world beer sommelier championships, I wrote my first beer book in 2022.





DANIEL SANDY (GRAN BRETAGNA/ GREAT BRITAIN)

General Manager at Kill The Cat Bottleshop & Bar, Director at That's The Beer Talking, Certified Cicerone based in Lewes, England.

General Manager presso Kill The Cat Bottleshop & Bar, Direttore presso That's The Beer Talking, Certified Cicerone con sede a Lewes, Inghilterra

DANIELE RISI (ITALIA/ITALY)

Appassionato e corsista seriale, ho lavorato anni al Birrificio Vecchia Orsa, per poi trovare una nuova dimensione come publican e distributore!

Passionate and serial trainee, I worked for years at the Vecchia Orsa Brewery, to then find a new dimension as a publican and distributor!



DAVID CASTRO (SPAGNA/SPAIN)

David ha fondato Cervezas La Cibeles, uno dei microbirrifici più importanti di Madrid, in Spagna. Ha iniziato a produrre birra nel 1992 come birraio casalingo, ha continuato a migliorare le sue capacità di birraio frequentando un corso di birra. Fondatore ed ex presidente dell'AECAI Spanish Craft Brewers Association. Giudice alla World Beer Cup, European Beer Star, International Brewing Awards, International Beer Cup e altri. Collabora inoltre con diverse università come docente e coautore di un'importante pubblicazione sulla produzione della birra.

David founded Cervezas La Cibeles, one of the most relevant microbreweries in Madrid, Spain. Started in brewing in 1992 as a home brewer, David continued to advance his brewing skills by attending a brewing course. Founder & Former Chairman of the AECAI Spanish Craft Brewers Association. Judge at World Beer Cup, European Beer Star, International Brewing Awards, International Beer Cup, and others. He is also collaborating with several universities as a teacher and coauthor of a major publication on brewing.



DAWID KULBICKI (POLONIA/POLAND)

Homebrewer, giudice certificato PSPD e BJCP, CEO di PSPD Limited Company, ex membro del consiglio di The Polish Homebrewers Association, organizzatore del più grande festival europeo di homebrewing, consulente per l'industria della birra, formatore. Giudice in molte competizioni di birra artigianale e commerciale quali: International Homebrewing Championships (PL), Craft of the Year KPR (PL), Good Beer (PL) Greater Poland Beer Cup (PL), Warsaw Homebrewing Competition (PL), Ibeerian Awards (PT), International Beer Cup (JP), Copa Cerveza MX, Brussels Beer Challenge, Concurso Brasileiro de Cerveja (BR), Birra dell'Anno (IT) Campeonato de Cervezas (ES) e molti altri. Co-organizzatore/formatore del programma di certificazione dei giudici di birra polacchi e capo del comitato dei giudici di birra polacchi.

Home brewer, certified PSPD and BJCP judge, CEO at PSPD Limited Company, former board member for The Polish Homebrewers Association, organizer to the biggest European Homebrewing Festival, beer industry consultant, trainer. Judged in many homebrewing, craft and commercial beer competitions like: International Homebrewing Championships (PL), Craft of the Year KPR (PL), Good Beer (PL) Greater Poland Beer Cup (PL), Warsaw Homebrewing Competition (PL), Ibeerian Awards (PT), International Beer Cup (JP), Copa Cerveza MX, Brussels Beer Challenge, Concurso Brasileiro de Cerveja (BR), Birra dell'Anno (IT) Campeonato de Cervezas (ES) and many more. Co-organizer/trainer to the Polish Beer Judge Certification Program and Head of Polish Beer Judge Committee.

DEREK WALSH (CANADA)

Derek si occupa di birra dal 1984. Prima come homebrewer, poi giudice, scrittore, "birraio gitano", educatore, sommelier di birra, organizzatore di concorsi, designer di bicchieri da degustazione e consulente di ricette per birrifici commerciali.

Derek's been involved with beer since 1984. First as a homebrewer, then judge, writer, gypsy brewer, educator, beer sommelier, competition organizer, tasting glass designer and recipe consultant for commercial breweries.



ERIK SCHNICKERS (GERMANIA/GERMANY)

World Beer Award Germania, Birra dell'Anno 2021. Finali World Beer Award Londra, Dutch Beer Challenge, Frankfurt Trophy Birra dell'Anno 2022

World Beer Award Germany, Birra dell'Anno 2021. World Beer Award Finals London, Dutch Beer Challenge, Frankfurt Trophy Birra dell'Anno 2022.



EUGENIO PELLICCIARI (ITALIA/ITALY)

Fondatore di Italian Hops Company, prima realtà italiana impegnata nella coltivazione del lúpolo dal 2015 e spin-off del progetto di ricerca sul lúpolo autoctono italiano. Selezionatore di lúpolo, taster e responsabile dei panel team di IHC. Relatore e docente nel campo della birra e del lúpolo. Esperienze di giurie nazionali ed internazionali, dal 2013 giudice a Birra dell'Anno.

Founder of Italian Hops Company, the first Italian company engaged in the cultivation of hops since 2015 and spin-off of the research project on native Italian hops. Hop breeder, taster and panel team leader at IHC. Speaker and lecturer in the field of beer and hops. Experiences of national and international juries, since 2013 judge at Beer of the Year.

FABRIZIO GUERNELLI (ITALIA/ITALY)

Degustatore e docente UBT, ha collaborato a diversi progetti editoriali. Consulente degustatore e formatore del personale per aziende del settore. Assaggiatore di formaggi ONAF.

Taster and UBT teacher, he has collaborated on various editorial projects. Taster consultant and personnel trainer for companies in the sector. ONAF cheese taster.



FLAVIO BOERO (ITALIA/ITALY)

Dal 1973 al 2015 ricopre la posizione di Responsabile Qualità in Carlsberg Italia. Attualmente continua la sua collaborazione con università e scuole professionali del settore agroalimentare ed enogastronomico e con le principali associazioni di degustatori di birra. Giudice ai concorsi BDA, WBC e EBS.

Quality Assurance manager in Carlsberg from 1975 to 2015. Teacher in several university and professional beer and wine & food courses tasting classes and beer culture with major beer and tasting associations. Beer judge at Birra dell'Anno, WBC and EBS.

FULVIO GIUBLENA (ITALIA/ITALY)

Sommelier e relatore AIS birre. UBT, Relatore, Tutor e Referente Regionale Unionbirrai Piemonte e Valle d'Aosta dal 2007. Coordinatore Regionale Piemonte e Valle d'Aosta per la Guida alle Birre d'Italia 2023 - Slow Food. Dal 2007 giudice a Birra dell'Anno.

Sommelier and AIS beers speaker. UBT, Speaker, Tutor and Regional Representative of Unionbirrai Piemonte and Valle d'Aosta since 2007. Regional Coordinator of Piedmont and Valle d'Aosta for the Guide to Italian Beers 2023 - Slow Food. Since 2007 judge at Beer of the Year.





GIORGIO ANGELO MARCONI (ITALIA/ITALY)

Consulente, docente in vari corsi birrari e giudice internazionale impegnato nei più importanti concorsi a livello mondiale come WBC, GABF, Birra dell'Anno, Brussels Beer Challenge, IBC, etc.

Consultant, lecturer in various beer courses and international judge involved in the most important worldwide competitions such as WBC, GABF, Beer of the Year, Brussels Beer Challenge, IBC, etc.

GIUSEPPE CHIGHINI (ITALIA/ITALY)

Appassionato e homebrewer fin dal 2003. Fondatore e presidente dell'Associazione FERMENTO SARDO, docente nei corsi di degustazione. Organizzatore di festival birrai e beer hunter. Alla Sesta esperienza a Birra Dell'Anno con diverse esperienze in concorsi all'estero, UBT e referente Slow Food per la Sardegna nella Guida Alle Birre D'Italia.

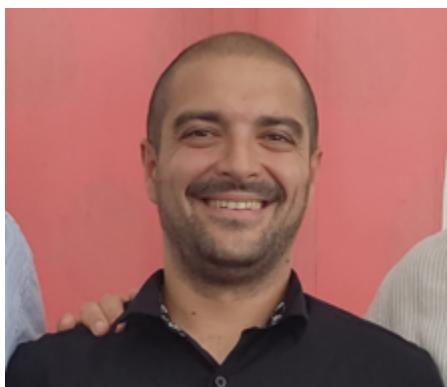
Passionate homebrewer since 2003. Founder and president of the FERMENTO SARDO Association, lecturer in tasting courses. Organizer of beer festivals and beer hunters. At the sixth experience at Birra Dell'Anno with various experiences in competitions abroad, UBT and Slow Food referent for Sardinia in the Guida Alle Birre D'Italia.



GIUSEPPE MAURO VIGORITA (ITALIA/ITALY)

Ex informatico di professione, publican e titolare del Bellinfusto per passione. Membro UBT dal 2016, inizia a 21 anni come homebrewer, sfoga la sua sete di birra frequentando corsi, partecipando alla fondazione dell'associazione pugliese Luppolia e facendo tante esperienze nell'ambito birrario. Obiettivo: diffondere il verbo del consumo e del servizio di birra di qualità.

Vigorita Former computer scientist by profession, publican and owner of Bellinfusto by passion. A UBT member since 2016, he began at the age of 21 as a homebrewer, venting his thirst for beer by attending courses, participating in the foundation of the Puglia association Luppolia and gaining many experiences in the brewing sector. Objective: to spread the word about the consumption and service of quality beer.



GUILLERMO HERRERA (SPAGNA/SPAIN)

Fondatore e capo birraio di Cervezas Alegría, e docente di Enzimi Esogeni per l'Industria della Birra al corso di specializzazione in Microbirrificio e Birra Artigianale dell'Università di Alicante.

Founder and head brewer at Cervezas Alegría, and teacher of Exogenous Enzymes for Brewing Industry at the specialization course of Microbrewery and Craft Beer at the University of Alicante.





HOLGER HOFFMEISTER (GERMANIA/GERMANY)

Sommelier, Giudice e candidato all'Istituto dei Maestri della Birra. Dal 2014 organizza Degustazioni ed eventi e con tanta passione trasmette il fascino delle birre artigianali. Giudice in concorsi come Meininger's, Concours de Lyon e Frankfurt Trophy.

German Beer Sommelier, Judge and candidate at the Institute of Masters of Beer. Holding Tastings and events since 2014 and with a lot of passion passing on the fascination of craft beers. Judge in Competitions such as Meininger's, Concours de Lyon and Frankfurt Trophy.

IVAN VIDMAR (CROAZIA/CROATIA)

Ingegnere laureato in tecnologia alimentare con 15 anni di esperienza nell'industria della birra. Anche Diplomato Biersommelier della Doemens Academy con un grande amore per tutta la birra e tutto ciò che essa ha da offrire.

Engineer degree in Food technology with 15 years of experience in brewing industry. Also Diplom Biersommelier from the Doemens Academy with great love for all that beer and everything that goes with it has to offer.



JAN LICHOTA (POLONIA/POLAND)

Avvocato per formazione, reporter per passione, amante della birra per passione. Originario della Polonia, attualmente lavora in Belgio e viaggia in tutto il mondo per assaggiare e gustare la varietà di birre.

Lawyer by training, reporter by heart, beer lover by passion. Originally from Poland, currently working in Belgium and travelling around the world to taste and enjoy beers' variety.

JAN VAN BRAGT AKA JAN OBER (OLANDA/HOLLAND)

Ex caporedattore Dutch Beermagazine PINT Co organizzatore www.kerstbierfestival.be autore del libro Biericons of the Low Countries International beerjudge.

Former chief editor Dutch Beermagazine PINT Co organizer www.kerstbierfestival.be author book Biericons of the Low Countries International beerjudge.





JESSICA MARTINEZ (MESSICO/MEXICO)

CEO di Malteza (Messico), mastro birraio di Avobear (Messico), capo birraio di La Chamana (Spagna). Oltre 10 anni di esperienza nell'industria della birra. Giudice certificato di birra e idromiele, sommelier di birra, formatore e consulente. analista, conferenziere della birra, food pairing e beer mixology.

CEO of Malteza (México), head brewer of Avobear (México), head brewer of La Chamana (Spain). Over 10 years of experience in beer industry. Certified beer and mead judge, beer sommelier, trainer and consultant. Sensory analyst, beer conferencist, food pairing and beer mixology.

KILIAN KITTL (GERMANIA/GERMANY)

Project Manager European Beer Star
Consulente tecnico privato Brauereien Bayern

*Project Manager European Beer Star
Technical Consultant Private Brauereien Bayern*



INGRID FACCHINELLI (ITALIA/ITALY)

Da Bolzano, Beer Sommelière, candidata come Master of Beer, istruttrice in diversi corsi, Giudice ESB, Austrian Beer Challenge.

Bolzano, Beer Sommelière, Candidate Master of Beer, instructor on several courses, Judge at ESB, Austrian Beer Challenge.

LUC DE RAEDEMAEKER (BERLGIO/BELGIUM)

Birra e vita: se devi mangiare e bere comunque, tanto vale che ti piaccia" è il suo motto. È un relatore regolare ai festival di cibo e birra in tutto il mondo. Luc è anche il co-fondatore e direttore del "Brussels Beer Challenge", un prestigioso concorso internazionale di birra.

Beer and Life: If you have to eat and drink anyway, you might as well enjoy it. He's a regular speaker at food and beer festivals all over the world. Luc is also the co-founder and director of the 'Brussels Beer Challenge', a prestigious international beer competition.





LUCA CASATI (ITALIA/ITALY)

Nel mondo Ho.Re.Ca da 20 anni ora collabora come Beer Specialist nel settore dell'importazione e della distribuzione di Birra. Ideatore del progetto Paneliquido (www.paneliquido.it) e degustatore appassionato. Referente Nazionale UBT e giudice internazionale. Dal 2016 giudice a Birra dell'Anno.

In the Ho.Re.Ca world for 20 years he has been collaborating as a Beer Specialist in the sector of beer import and distribution. Creator of the Paneliquido project (www.paneliquido.it) and passionate taster. UBT national coordinator and international judge. Since 2016 judge at the Beer of the Year.

LUCA GIACCONE (ITALIA/ITALY)

Cuneese, bibliotecario, è docente nei corsi di degustazione, giudice internazionale, collaboratore di diverse testate giornalistiche e curatore della Guida alle birre d'Italia di Slow Food Editore.

From Cuneo, librarian, is a lecturer in tasting courses, an international judge, a collaborator for various newspapers and editor of the Guide to Italian beers of Slow Food Editore.



LUCA MISASI (ITALIA/ITALY)

Propositivo ed attivo UBT Calabria, fondatore e presidente di Beerstream, docente corsi per birrai e degustatori, attento giurato in diverse edizioni di Birra dell'Anno ma anche in altre importanti giurie italiane, storico beer hunter, scrupoloso homebrewer o più semplicemente romantico birrofilo in continua fermentazione!

Proactive and active UBT Calabria, founder and president of Beerstream, teacher of courses for brewers and tasters, judged in various editions of Birra dell'Anno but also in other important Italian juries, historic beer hunter, scrupulous homebrewer or more simply romantic brewer in continuous fermentation!

LUCA PRETTI (ITALIA/ITALY)

Ricercatore, autore di lavori scientifici su diversi aspetti delle birre artigianali. Scrive per diverse riviste di settore è docente in corsi di cultura birraria e giurato anche in concorsi internazionali.

Luca Pretti Researcher, author of scientific works on various aspects of craft beers. He writes for various trade magazines, teaches in beer culture courses and is also a juror in international competitions.





LUDMIL FOTEV (BULGARIA)

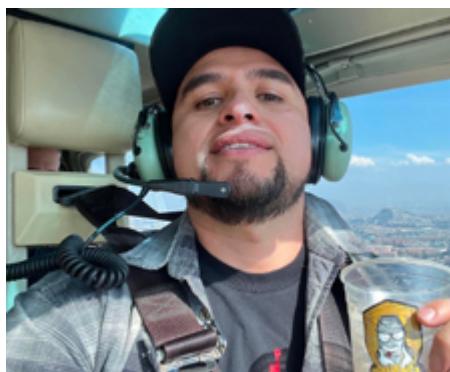
Scrittore dia birra ("The Beer Language", 2009), giudice internazionale della birra dal 2014 (Brussels Beer Challenge, Birra dell'Anno, Barcelona Beer Challenge, KuBo awards, Brazilian Beer Cup). Relatore in eventi sulla birra. Giornalista presso la Radio nazionale bulgara.

Beer writer ("The Beer Language", 2009), International beer judge since 2014 (Brussels Beer Challenge, Birra dell'Anno, Barcelona Beer Challenge, KuBo awards, Brazilian Beer Cup). Panelist in beer events. Journalist in the Bulgarian National Radio..

MARCELLO GIULIANI (ITALIA/ITALY)

Coordinatore per la parte Emilia della Guida alle birre d'Italia di Slow Food e co-organizzatore dell'Arrogant Sour Festival.

Coordinator for the Emilia part of the Slow Food Italian Beer Guide and co-organizer of the Arrogant Sour Festival.



MARCOS SILVA (MESSICO/MEXICO)

Giudice internazionale messicano con esperienza in America Latina, Stati Uniti ed Europa, 8 anni di esperienza nella scena della birra artigianale messicana, direttore giudice della Chilanga Beer Cup, la coppa internazionale della birra di Città del Messico, proprietario della distribuzione di birra artigianale Beer Against The Machine e Guerrilla Cervecería Tap Room, capo birraio di Mexxxas Cervecería, unico giudice di birra e maestro sommelier di sigari in Messico.

International Mexican judge with experience in Latin America, USA and Europe, 8 years of experience in mexican craft beer scene, Director Judge of Chilanga Beer Cup the international beer Cup of Mexico City, Owner of Beer Against The Machine craft beer distribution and Guerrilla Cervecería Tap Room, Head Brewer of Mexxxas Cervecería, the only beer judge and Master cigar sommelier in México

MAREIKE HASENBECK (GERMANIA/GERMANY)

È una giornalista freelance e una delle prime blogger di birra artigianale in Germania con feinerhopfen.com. In qualità di sommelier di birra, esperta sensoriale di birra e membro dell'Institute of Masters of Beer, è giudice internazionale di birra. Ha anche vinto la medaglia di bronzo al campionato tedesco di sommelier della birra nel 2021 ed è diventata la migliore donna al campionato del mondo nel 2022.

A freelance journalist and one of the first craft beer bloggers in Germany with feinerhopfen.com. As a beer sommelier, sensory expert for beer and member of the Institute of Masters of Beer, she is an international beer judge. She also won the bronze medal at the German Beer Sommelier Championship in 2021 and became the best woman at the World Championship in 2022.





MAREK KAMINSKI (POLONIA/POLAND)

Polacco, esperto giudice internazionale di birra e sidro con una vasta esperienza di giudice, maestro birraio, co-fondatore di Browar Kingpin, birrificio artigianale polacco, co-fondatore e presidente della Polish Craft Brewers Association, un'organizzazione che mira a rappresentare gli interessi dei birrifici piccoli e indipendenti in Polonia.

Polish, well-travelled international beer and cider judge with extensive judging experience, brewmaster, co-founder of Browar Kingpin, craft brewery from Poland, co-founder and president of Polish Craft Brewers Association, an organisation which aims at representing the interests of small and independent breweries in Poland.

MARIA ANTONIETA CARRION TORRES (MESSICO/MEXICO)

Ho un birrificio a Città del messico chiamata Madrina Casa Cervecera, sono beersommelier doemens, Ameg y Ubt, sono un'insegnante in AMEG, faccio parte e partecipo attivamente in due collettivi di donne diffusore della cultura della birra artigianale Adelitas y Wiccias.

I have a brewery in Mexico City called Madrina Casa Cervecera, I am beersommelier doemens, Ameg y Ubt, I am a teacher in AMEG, I am part and actively participate in two collectives of women who spread the culture of craft beer Adelitas y Wiccias .



MARION WEINBERGER (AUSTRIA)

Professionista del marketing e appassionata amante della birra. Giudica ormai da diversi anni alla Birra dell'Anno, European Beer Star e World Beer Cup.

Weinberger Marketing Professional and passionate beer lover. Judges for quite some years now at Birra dell'Anno, European Beer Star and World Beer Cup.

MARJAN KOSTADINOVSKI (MACEDONIA)

Sono nel settore della birra dal 2005 quando ho aperto il primo beershop a Skopje con l'importazione di alcune birre belghe. Come membro di Slow Food Macedonia, lavoro al progetto Slow Beer per promuovere la scena dell'homebrewing in Macedonia, e nel 2022 a Torino ho una presentazione della nuova birra artigianale macedone a Terra Madre Salone del Gusto. Come homebrewer partecipo ad alcuni concorsi in Bulgaria, Croazia e Polonia. Dal 2019 partecipo alla giuria a Birra Del Anno e a Brussels Beer Challenge. Dal 2020 riapro il Beershop con focus sulle birre artigianali provenienti da Italia (Birra Baladin), Belgio (Brasserie de Silly), Germania (Schenkerla) Slovenia (Bevog) Kosovo, Grecia e Serbia. Attualmente la posizione è focalizzata sul mio negozio online sakampivo.mk e lavoro con Slow Food Macedonia.

In the beer business i am from 2005 when i open first beershop in Skopje with import of some Belgian beers. As a member of Slow Food Macedonia i work on project Slow Beer for promoting homebrewing scene in Macedonia, and in 2022 in Turin i have a presentation of new Macedonian craft beer at Terra Madre Salone del Gusto. As a homebrewer i participate in some competition in Bulgaria, Croatia and Poland. From 2019 i participate in judge panel in Birra Del Anno and in Brussels Beer Challenge. From 2020 i reopen the Beershop with focus on craft beers from Italy (Birra Baladin), Belgium (Brasserie de Silly), Germany (Schenkerla) Slovenia (Bevog) Kosovo, Greece and Serbia. Currently position is focused on my webshop sakampivo.mk and work with Slow Food Macedonia.





MARKUS RAUPACH (GERMANIA/GERMANY)

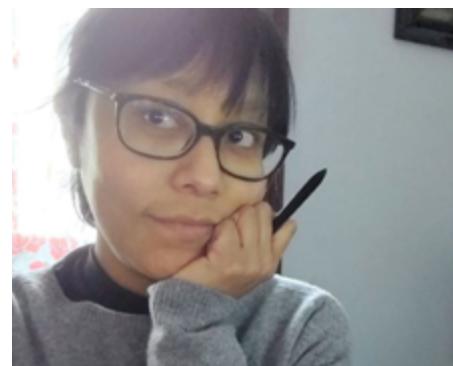
Ha lavorato come fotografo, giornalista e professionista dei media per birrerie, hotel e ristoranti subito dopo aver fondato la sua agenzia di comunicazione nel 1998. Dal 2005 sono stati pubblicati più di 50 libri dalla penna del nativo di Bamberg, tra cui le guide ai birrifici di Franconia, Baviera, Sassonia, Turingia e Berlino. Da numerosi eventi organizzati a partire dal 2006, è emersa infine l'idea di una BierAkademie, che ha realizzato nel 2013 con la fondazione della Deutsche BierAkademie, per la quale è stato premiato con il "Golden Beer Idea 2015". Nel 2019 ha ricevuto nuovamente questo premio, questa volta per aver realizzato la sua idea di una "Walk of Beer" a Forchheim.

Photographer, journalist and media professional for breweries, hotels and restaurants soon after he founded his communication agency in 1998. Since 2005, more than 50 books from the Bamberg native's pen have been published, among including the guides to the breweries of Franconia, Bavaria, Saxony, Thuringia and Berlin. From numerous events organized since 2006, finally emerged the idea of a BierAkademie, which he realized in 2013 with the foundation of the Deutsche BierAkademie, for which was awarded the "Golden Beer Idea 2015". In 2019 he received this award again, this time for realizing his idea for a "Walk of Beer" in Forchheim.

MARY CARABELLI (ITALIA/ITALY)

Degustatrice e cultrice appassionata sia di birra che di vino. Unionbirrai Beer Taster, tutor e docente nei corsi di degustazione di primo e secondo livello di Unionbirrai. Collaboratrice della Guida alle Birre d'Italia Slow Food. Giudice in concorsi nazionali ed internazionali e per homebrewers. La passione teorica viene applicata anche dietro il bancone di un pub di quartiere a Milano e in uno della zona di Bergamo.

Taster and enthusiast with a passion for both beer and wine. Unionbirrai Beer Taster, tutor and teacher in Unionbirrai's first and second level tasting courses. Collaborator of the Guide to the Slow Food Italian Beers. She judges in national and international competitions and for homebrewers. The theoretical passion is also applied behind the counter of a neighborhood pub in Milan and in one in the Bergamo area.



MARZIO JUNIOR BERRUGI (ITALIA/ITALY)

Consigliere MoBI e giudice per i principali concorsi homebrewers italiani, nonché organizzatore del Campionato Italiano HB. Organizzatore e docente per serate di degustazione a tema birrario, con una particolare attenzione per l'abbinamento. Inoltre Sommelier e assaggiatore ONAF perché da sempre interessato a sviluppare la passione 360 gradi per il buon bere e la buona cucina.

MoBI representative and judge in main Italian homebrewers competitions, as well as organizer of the Italian HB Championship. Organizer and lecturer for beer-themed tasting events, especially pairings. Also Sommelier and ONAF taster as he has always been interested in developing a 360 degree passion for good drinking and good cooking. Berrugi Marzio Junior.





MASSIMO CARLOTTO (ITALIA/ITALY)

Ingegnere Gestionale, sempre curioso del buon cibo e del buon bere, diventa Sommelier Degustatore Ufficiale AIS, Assaggiatore Formaggi ONAF, UBT, relatore e tutor di corsi di formazione Unionbirrai. Segretario dell'Associazione Slow Food Colline Novaresi, collabora per il Piemonte e Valle d'Aosta alla Guida alle Birre d'Italia Slow Food 2023. Al secondo anno in giuria a BDA dopo diversi anni in staff.

Management Engineer, always curious about good food and good drink, becomes AIS Official Taster Sommelier, ONAF, UBT Cheese Taster, speaker and tutor of Unionbirrai training courses. Secretary of the Slow Food Colline Novaresi Association, collaborates for Piedmont and Valle d'Aosta on the Guide to Italian Beers Slow Food 2023. Second year on the jury at BDA after several years on the staff.

MASSIMO GALLI (ITALIA/ITALY)

Ubt e tutor ub dal 2019, referente ubt regione Sicilia dal 2022, collaboratore Guida alle birre d'Italia Slow Food dal 2022.

Ubt and ub tutor since 2019, ubt contact person for the Sicily region since 2022, contributor to the Slow Food Italian Beer Guide since 2022.



MATTEO SELVI (ITALIA/ITALY)

UBT, giudice Bjcp, Ubt e Mo.bi, docente di corsi e lezioni a tema degustazione e produzione di birra, collaboratore sezione birra Slowfood, consulente, esperto homebrewer, beer traveller, organizzatore e relatore di workshop e degustazioni, anche con abbinamenti culinari. Birra per me è professionalità e serietà, ma anche informalità, amicizia, entusiasmo. Cheers.

Matteo Selvi UBT, Bjcp, Ubt and Mo.bi judge, teacher of courses and lessons on the subject of tasting and beer production, Slowfood beer section collaborator, consultant, homebrewer expert, beer traveller, organizer and speaker of workshops and tastings, also with culinary combinations. For me, beer is professionalism and seriousness, but also informality, friendship, enthusiasm. Cheers.

MICHAEL KOPIK (POLONIA/POLAND)

Brewer, giudice della birra certificato BJCP e PSPD, esperto di foodpairing e mixology della birra, docente di studi post-laurea sulla birra presso l'Università di scienze ambientali e della vita di Wrocław, docente del corso di birra e mixology della birra presso la International School of Bartenders and Sommeliers di Varsavia, scrittore di birra. Proprietario della società di consulenza PiwnyGaraz.pl e del sito web della birra.

Brewer, certified BJCP and PSPD beer judge, foodpairing and beer mixology expert, lecturer of postgraduate beer studies at Wrocław University of Environmental and Life Sciences, lecturer of beer and beer mixology course at International School of Bartenders and Sommeliers in Warsaw, beer writer. Owner of PiwnyGaraz.pl consulting company and beer website.





MICHAEL SCHMITT (GERMANIA/GERMANY)

Laureato in ingegneria della birra (TU Munich-Weihenstephan), lavora per Fachverlag Hans Carl / BRAUWELT dal 1998. Per molti anni giudice presso European Beer Star, Birra dell'Anno e Brussels Beer Challenge.

Degree in brewing engineering (TU Munich-Weihenstephan), works for Fachverlag Hans Carl / BRAUWELT since 1998. For many years judge at European Beer Star, also Birra dell'Anno and Brussels Beer Challenge.

MICHAL BADOWSKI (ITALIA/ITALY)

Referente UBT Emilia Romagna, homebrewer, membro della Carboneria Reggiana homebrewing e PSPD. Collaboratore di Beer Quake Festival associazione di beneficenza.

Coordinator UBT Emilia Romagna, homebrewer, member of Carboneria Reggiana homebrewing and PSPD. Contributor of Beer Quake Festival charity.



MICHELE CALABRÒ (ITALIA/ITALY)

Unionbirrai Beer Taster, docente e moderatore corsi unionbirrai, Giudice Beer Calabria, Homebrewer amante dei Luppoli e delle birre affinate in botte.

Unionbirrai Beer Taster, teacher and moderator of unionbirrai courses, Judge Beer in Calabria, Homebrewer lover of hops and barrel aged beers.

MIKEL RIUS (CATALONIA)

Direttore del Barcelona Beer Festival e Barcelona Beer Challenge. Co-proprietario di La Pirata Brewing.

Director of Barcelona Beer Festival and Barcelona Beer Challenge. Co-Owner of La Pirata Brewing.





NICOLA MALLUCCI (ITALIA/ITALY)

Da una decina d'anni nel mondo della birra, prima come publican, poi commerciale, assistente tecnico birraio, ed attualmente titolare di un Beershop-enoteca. Referente regione Marche UBT.

In the world of beer since about ten years, first as a publican, then commercial, brewer technical assistant, and currently owner of a Beershop-wine bar. UBT Marche region contact person.

NOEL SÁNCHEZ (PANAMÁ)

Panamense con sede a Parigi, Francia, con grande esperienza come giudice nelle migliori competizioni di birra di Stati Uniti, Sud America, Europa e Africa. Certificato Cicerone, Giudice BJCP, Doe-mens - Ameg Biersommelier e Specialista della birra dai diplomatici dell'Universidad de Alicante e KU LuvenX. Lavora in modo indipendente in molti campi dell'industria della birra.

Panamanian based in Paris, France, with great experience as a judge in top beer competitions of the US, South America, Europe and Africa. Certified Cicerone, BJCP Judge, Doe-mens - Ameg Biersommelier and Beer Specialist from diplomats of Universidad de Alicante and KU LuvenX. Works independently in many fields of the Beer Industry.



PAUL DAVIES (UK)

È il proprietario di AleHunters, un'azienda di eventi sulla birra con sede a Londra. Sommelier di birra accreditato e Cicerone certificato, Paul ospita degustazioni di birra guidate e sessioni di formazione sensoriale. Ospita anche tour dei birrifici a Londra, nel resto del Regno Unito e in Belgio. Quando non gestisce la sua attività, giudica regolarmente la birra in concorsi internazionali.

He is the owner of AleHunters, a beer event business based in London. An accredited Beer Sommelier and certified Cicerone, Paul hosts tutored beer tastings and sensory training sessions. He also hosts brewery tours in London, the rest of the UK and Belgium. When not running his business he regularly judges beer at competitions internationally.

PEKKA KÄÄRIÄINEN (FINLANDESE/FINNISH)

Ha fondato nel 1985 il birrificio artigianale più antico della Finlandia; Lammin Sahti Oy, ma produceva sahti dal 1970. Ha avviato e diretto la competizione nazionale finlandese Sahti dal 1991. Ha partecipato a molte competizioni internazionali di birra come membro della giuria (EBS; 12 anni, Brussels Beer Challenge; 5 Anni e in Brasile, Repubblica Ceca, Barcellona e anche in Russia). Sono anche il leader e il fondatore del festival Great Beers-Small Breweries da oltre 20 anni.

I founded 1985 the oldest Craft Brewery in Finland; Lammin Sahti Oy, but I have been brewing sahti from 1970. I have started and led the national Finnish Sahti Competition from 1991. I have been in many international Beer Competition as a member of Jury (EBS; 12 Years, Brussels Beer Chalenge; 5 Years and in Brasil, Czech, Barcelona and even in Russia). I am also the leader and founder of Great Beers-Small Breweries-festival over 20 Years.





RENATO NESI (ITALIA/ITALY)

Professore, consulente, divulgatore e scrittore. Si occupa di marketing delle filiere agroalimentari e del turismo. Da un quarto di secolo promuove la cultura della birra legata a territorio e sostenibilità. È Referente UBT in Toscana e Trentino Alto Adige. Organizza festival birrari ed è Giudice a Birra dell'Anno e altri concorsi internazionali. La sua birra preferita? La curiosità!

RENATO NESI Professor, consultant, teacher and writer. He deals with marketing of the agri-food and tourism chains. For a quarter of a century he has been promoting the culture of beer linked to the territory and sustainability. He is UBT Representative in Tuscany and Trentino Alto Adige. He organizes beer festivals and is a Judge at Beer of the Year and other international competitions. His favorite beer? The curiosity!

RICCARDO GRANA CASTAGNETTI (ITALIA/ITALY)

Presidente dell'associazione culturale Birra Divin Piacere, giudice birrario, per settimo anno a Birra Dell'Anno, docente UBT, Homebrewer dal 2008, collaboratore Italian Hops Company e SlowFood, organizzatore della festa del luppolo autoctono di Marano Sul Panaro.

Riccardo Grana Castagnetti President of the cultural association Birra Divin Piacere, beer judge, for the seventh year at Birra Dell'Anno, UBT professor, Homebrewer since 2008, collaborator of Italian Hops Company and SlowFood, organizer of the native hop festival of Marano Sul Panaro.



ROBERTO PERTICARINI (ITALIA/ITALY)

Ubt, 4^o volta a Birra del' Anno, giudice a concorsi minori, collaboratore alla guida alle birre d' Italia Slow Food, publican presso il Burning a Macerata, homebrewer da 11 anni.

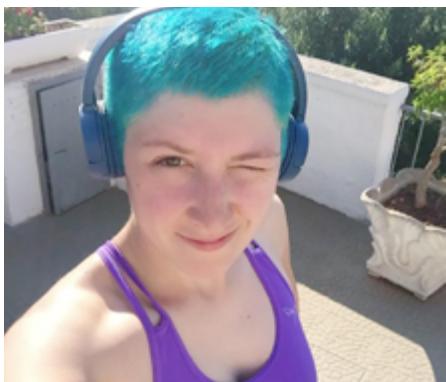
Ubt, 4th time at Birra del' Anno, judge in minor competitions, contributor to the Slow Food Italian beers guide, publican at Burning in Macerata, homebrewer since 11 years.

SANDRO PIERGIOVANNI (ITALIA/ITALY)

Milanese, classe 1964. Appassionato di degustazione e valutazione sensoriale. Assaggiatore ONAF, già degustatore e docente ai corsi ADB e Onab, oggi è impegnato come docente e tutor per i corsi di Unionbirrai nonché referente regionale degli UBT lombardi. È in giuria a Birra dell'anno dal 2019 ed in altri concorsi internazionali.

From Milan, born in 1964. Passionate about tasting and sensory evaluation. ONAF taster, former taster and teacher at the ADB and Onab courses, today he is engaged as a teacher and tutor for the Unionbirrai courses as well as the regional contact person for the Lombard UBTs. He has been on the jury for Beer of the Year since 2019 and in other international competitions.





SARA ANFOSSI (ITALIA/ITALY)

Unionbirrai Beer Taster dal 2017 e giudice BJCP dal 2020, docente per i corsi Unionbirrai e giudice per concorsi nazionali e internazionali.

Unionbirrai Beer Taster since 2017 and BJCP judge since 2020, teacher for Unionbirrai courses and judge for national and international competitions.

SERGIO SCAMBIA (ITALIA/ITALY)

Appassionato degustatore ed UnionBirrai Beer Taster, ha svolto il ruolo di giudice in vari concorsi, birraio, docente e nel tempo libero homebrewer.

Passionate taster and UnionBirrai Beer Taster, he has played the role of judge in various competitions, brewer, teacher and in his spare time homebrewer.



SIIMONE CANTONI (ITALIA/ITALY)

Pisano, 1967, assaggiatore anche di vino, formaggio e salumi, si occupa soprattutto di birra: come giornalista, autore di pubblicazioni, degustatore, docente, giudice (con qualifica BJCP) in concorsi nazionali e internazionali.

From Pisa, 1967, taster also of wine, cheese and cured meats, mainly deals with beer: as a journalist, author of publications, taster, teacher, judge (with BJCP qualification) in national and international competitions.

SIMONE URAS (ITALIA/ITALY)

Appassionato del mondo food & beverage da sempre, la birra artigianale rappresenta il mio primo vero e più grande amore. Giudice a BdA e in altre manifestazioni nazionali e internazionali quali CBC Blumenau, AroRojo, Austrian Beer Challenge.

I have always been passionate about the food & beverage world, craft beer is my first true and greatest love. Judge at BdA and in other national and international events such as CBC Blumenau, AroRojo, Austrian Beer Challenge.





SIMONMATTIA RIVA (ITALIA/ITALY)

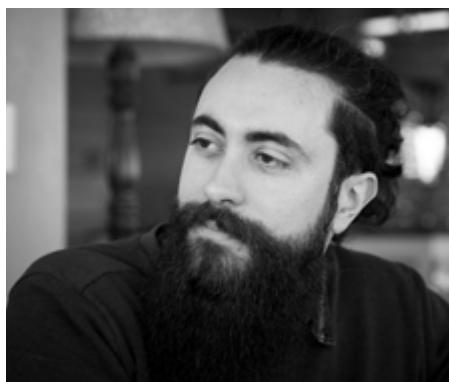
Innamorato delle birre da ormai 30 anni, titolare del Beer Garage di Bergamo, Biersommelier Doemens e membro UBT è giudice internazionale, docente in corsi di degustazione e collaboratore delle principali riviste e guide di settore. Nel 2022 ha pubblicato il suo primo libro “La cultura birraria nelle antiche civiltà”.

In love with beers for the past 30 years, owner of the Beer Garage in Bergamo, Biersommelier Doemens and UBT member, he is an international judge, lecturer in tasting courses and collaborator of the main sector magazines and guides. In 2022 he published his first book “Beer culture in ancient civilizations”.

STEFANO FERRANTE (ITALIA/ITALY)

Gastronomo, appassionato di cibi insoliti e dimenticati. Curatore della guida Slow Food per la Sicilia e Tutor UBT per la provincia di Siracusa.

Food expert, passionate about unusual and forgotten foods. Curator of the Slow Food guide for Sicily and UBT Tutor for the province of Siracusa.



STEFANO FERRETTI (ITALIA/ITALY)

Prima appassionato, poi UBT dal 2017, si occupa di formazione e cultura birraria, curando la sezione corsi della Romagna. Collabora con Slow Food per la stesura della guida Birre d’Italia.

First passionate, then UBT since 2017, he deals with training and beer culture, taking care of the courses section of Romagna. He collaborates with Slow Food for the drafting of the Birre d’Italia guide.

STEFANO MORASCHINI (ITALIA/ITALY)

Appassionato degustatore e giudice internazionale in campo birrario e caseario. Web publisher, content & digital creator, è titolare di importanti siti italiani su tematiche gastronomiche e culturali.

Passionate taster and international judge in beer and dairy fields. Web publisher, content & digital creator, he is the owner of important Italian sites on gastronomic and cultural issues.





SYLVIA KOPP (GERMANIA/GERMANY)

Autrice, relatrice e insegnante di fama internazionale sul tema del cambiamento della cultura della birra. L'ex ambasciatore della birra artigianale americana ora lavora come trainer sensoriale presso la BarthHaas Hops Academy e contribuisce regolarmente alla rivista professionale Brauwelt/ Brewing World International. Nella sua città natale, Berlino, organizza degustazioni per i consumatori.

Internationally reknown author, speaker and teacher on the subject of the changing beer culture. The former ambassador of American craft beer now works as sensory trainer at BarthHaas Hops Academy and contributes regularly to the professional magazine Brauwelt/Brewing World International. In her hometown Berlin she hosts tastings for consumers.

THOMAS SJÖBERG (FINLANDIA/FINLAND)

È cresciuto a Bruxelles, dove il suo amore per la buona birra è iniziato più di 20 anni fa. Ha giudicato per oltre 10 competizioni professionali in quattro continenti (la sua quarta birra dell'anno). È un giudice BJCP di livello nazionale e selezionatore per gli esami di degustazione BJCP. Nel 2023, punta a completare le sue certificazioni per Advanced Cicero® e Diploma in Brewing (IBD).

Grew up in Brussels where his love for good beer started +20 years ago. He has judged for +10 professional competitions on four continents (his 4th Birra Dell'anno). He is a National rank BJCP judge and a grader for BJCP tasting exams. In 2023, he aims to complete his certifications for Advanced Cicerone® and Diploma in Brewing (IBD).



TIBOR KANTOR (GERMANIA/GERMANY)

Birre, birre, birre, sto cercando un buon momento.

Beers, Beers, Beers, i'm looking for a good time



URSULA HUBER-KAINZ (AUSTRIA)

44 anni, di Vienna, Austria, Diploma biersommelière dal 2019, partecipante alla coppa del mondo di beersommelier 2022, homebrewer, titolare di workshop per la conservazione e il restauro di oggetti in legno.

44 years old, from Vienna, Austria, Diploma biersommelière since 2019, beersommelier worldcup participant 2022, homebrewer, workshopowner for Conservation&Restoration of Wooden Objects .