



LANCIA I CONCORSI

SOLO BIRRA 2020



CANDIDA LA TUA BIRRA ARTIGIANALE
alla sesta edizione del Contest tecnico SoloBirra 2020
metti alla prova il tuo prodotto
tra i massimi esperti italiani di birra artigianale in 36 categorie!

ISCRIVITI

L'iscrizione per ogni singola birra è di **10,00 euro**.

Scopri come partecipare entro il 15 dicembre 2019!
Per maggiori informazioni leggi il regolamento che trovi di seguito.

Art. 1 – Birre Ammesse a Concorso

Possono essere iscritte al presente concorso, le birre artigianali non pastorizzate, realizzate da Birrifici, Beer Firm, Brewery Rent e Brew Pub.

Le birre presentate al concorso possono essere sia in commercio e sia non in commercio, purché confezionate in bottiglie ed etichettate, secondo la normativa in materia.

Per Birrifici, si intendono le aziende che producono birra artigianale con propri impianti.

Per Beer Firm, si intendono le aziende che operano in attività di Private Label.

Per Brewery Rent, si intendono le aziende che utilizzano una propria ricetta, ma delegano a terzi la produzione della birra o noleggiano l'impianto.

Per Brew Pub, si intendono birrerie o attività di ristorazione che producono e servono direttamente ai clienti la propria birra.

La partecipazione è a pagamento.

Art. 2 – Categorie di concorso

Le birre possono essere iscritte al concorso in una delle 36 categorie, come meglio elencate nella tabella in fondo al presente Regolamento: "Tabella delle Categorie di Solo Birra 2020". La tabella è da intendersi come parte integrante del presente Regolamento.

Il produttore è libero di scegliere la categoria d'iscrizione in base alle caratteristiche principali della propria birra.

Art. 3 – Giudici e metodo di giudizio

Per la degustazione, i giudici non saranno a conoscenza della marca della birra e del nome del produttore. Sarà comunicata solo la categoria d'iscrizione e i relativi gradi alcolici. In caso di iscrizione di meno di 3 campioni in una categoria, queste saranno riunite a un'altra categoria la più simile possibile per caratteristiche generali del prodotto.

Art. 4 – Caratteristiche delle birre

I valori di alcolicità (% Vol), colore (SRM) e amaro (IBU) sono da considerarsi come riferimento indicativi dello stile, della categoria, della famiglia di appartenenza e del nome. Quanto dichiarato sul modulo d'iscrizione è di responsabilità esclusiva del firmatario. Eventuali errori e/o sviste compiute nella stesura del modulo d'iscrizione o l'iscrizione della birra in una categoria errata, potrebbero comportare l'esclusione della birra o giudizi sbagliati in fase di degustazione che non potranno essere in alcun modo imputabili agli organizzatori e/o ai giudici.

Art. 5 – Classifica e Vincitori

Verranno consegnati premi al primo, al secondo ed al terzo classificato di ogni categoria. La giuria pertanto comunicherà la classifica dei primi tre di ogni categoria. In assenza di concorrenti iscritti alla categoria, non saranno attribuiti premi. A ogni partecipante verranno consegnate le schede di valutazione di ogni singola birra in concorso.

Art. 6 – Premio speciale "BIRRA DELL'ANNO 2020"

La Birra che, dalla somma totale dei punteggi attribuiti in fase di valutazione da tutti i giurati, risulterà con il punteggio più alto, riceverà il premio speciale "Birra dell'anno 2020".

Art. 7 – Costi, modalità e termini di partecipazione

L'iscrizione di **ogni singola birra** è pari a **€ 10,00**. Il pagamento deve essere fatto con carta di credito su [Eventbrite](#) .

L'iscrizione dovrà essere effettuata **ENTRO E NON OLTRE IL 15 dicembre 2019**.

Per effettuare l'iscrizione e il pagamento [clicca qui](#), al termine verrà inviata una e-mail con il modulo da compilare on line con i dati delle birre partecipanti.

L'avvenuta iscrizione verrà confermata con una e-mail.

Le iscrizioni oltre il 15 dicembre, non saranno ritenute valide ai fini del concorso.

Art. 8 - Consegna campioni degustazione

Per ogni birra iscritta dovranno essere consegnati almeno 2 campioni in formato da 75cl (se in altri formati inferiori o superiori a 75cl non meno di 1,5 litri complessivi).

Gli iscritti dovranno provvedere alla consegna delle birre **ENTRO E NON OLTRE IL 31 DICEMBRE 2019**.

L'indirizzo di spedizione dei campioni le relative modalità di consegna saranno comunicate per e-mail agli iscritti.

Art. 9 – Uso del marchio

Solo i vincitori sono autorizzati ad utilizzare il marchio “Solo Birra 2020” e “Birra dell’anno 2020”.

Art. 10 - Premiazione

Le birre vincitrici saranno comunicate agli iscritti al concorso entro il 31 gennaio 2020.

La premiazione si terrà domenica 2 febbraio durante Hospitality. Le birre verranno esposte nei giorni di fiera presso l’area SOLO BIRRA padiglione B4.

Ai vincitori sarà trasmessa apposita attestazione. Verranno resi pubblici solamente i seguenti dati:

Nomi delle birre dal primo al terzo posto di ogni categoria e relativo presentatore e produttore;

Nome della “Birra dell’anno 2020” e relativo presentatore e produttore.

Art. 11 – Norme di riserva

L’organizzazione, si riserva in maniera insindacabile, di poter annullare il premio per qualsiasi ragione.

Nel caso in cui il premio fosse annullato successivamente all’invio dei prodotti e delle birre saranno restituiti i prodotti e le birre inviate.

Art. 12 - Foro competente

Per qualsiasi contestazione o controversia comunque dipendente dal rapporto contrattuale, come pure nell’ipotesi di continenza o di connessione di cause, è esclusivamente competente in via esclusiva il Foro di Trento.

Art. 13 - Norme transitorie

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente regolamento e alle norme presenti sul modulo di iscrizione, eventuali interpretazioni o integrazioni dello stesso, saranno rimesse direttamente a un parere pro veritate dell’organizzazione.

TABELLA DELLE CATEGORIE A BIRRA DELL'ANNO 2020

Cat. 1 – Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione europea.

Stili di riferimento: German & Bohemian Pilsner.

Cat. 2 – Birre chiare ed ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico di ispirazione anglosassone.

Stili di riferimento: Keller, Zwickl, Helles, Lager.

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

Stili di riferimento: Hoppy Lager, Imperial Hoppy Lager;

Cat. 4 – Birre chiare e ambrate, fermentazione ibrida, basso grado alcolico.

Stili di riferimento: Kolsch, Alt, California Common;

Cat. 5 – Birre ambrate e scure, bassa fermentazione, di ispirazione tedesca.

Stili di riferimento: Vienna, Marzen, Munich Dunkel, Schwarz, Dark Lager, Bock, Heller Bock, Doppelbock;

Cat. 6 – Birre chiare, ambrate e scure, bassa fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione tedesca.

Stili di riferimento: Bock, Heller Bock, Maibock, Doppelbock, Eisbock;

Cat. 7 – Birre ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, di ispirazione anglosassone.

Stili di riferimento: British Bitters, Scottish Ale, Irish Red Ale, Mild;

Cat. 8 – Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione anglosassone (IPA).

Stile di riferimento: English IPA

NON è tollerata la presenza di luppoli che non siano di provenienza U.K, i.e.: no luppoli USA, Neozelandesi, Tedeschi, Belgi...);

Cat. 9 – Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana.

Stile di riferimento: Session APA, Session AIPA, Session IPA;

Cat. 10 – Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana. (American Pale Ale).

Stile di riferimento: American Pale Ale, Session APA, Session IPA;

Cat. 11 – Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (American IPA).

Stili di riferimento: American IPA;

Cat. 12 – Birre chiare ed ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: Double IPA, Imperial IPA;

Cat. 13 – Birre chiare, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, con uso di frumento ed altri cereali, luppolate, di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: White IPA;

Cat. 14 – Birre ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: Red IPA, Brown IPA, Black IPA;

Cat. 15 – Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione da basso ad alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: Speciality IPA, Rye IPA, Belgian IPA, AIPA;

Cat. 16 – Birre chiare ed ambrate, alta fermentazione, evidente luppolo da aroma, ispirazione americana.

Stili di riferimento: New England IPA;

Cat. 17 – Birre Strong Ale di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: English Strong Ale, American Strong Ale, Scottish Ale (Export);

Cat. 18 – Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione anglosassone.

Stili di riferimento: Porter, Stout;

Cat. 19 – Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, ispirazione americana.

Stili di riferimento: American Porter, American Stout;

Cat. 20 – Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: Robust/Baltic Porter, Imperial Porter, Russian Imperial Stout;

Cat. 21 – Birre ad alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione angloamericana.

Stili di riferimento: Barley Wine, Old Ale. Se le caratteristiche conferite da un'eventuale affinamento in botti di legno dovessero essere predominanti, la birra dovrà essere iscritta alla "Cat.30 – Affinate in legno";

Cat. 22– Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, con frumento maltato, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione tedesca, è obbligatorio l'utilizzo di frumento maltato e di lievito Weizen.

Stili di riferimento: Weizen, Weiss, Dunkelweizen, Weizenbock;

Cat. 23 – Birre chiare ad alta fermentazione, basso grado alcolico, uso di frumento non maltato, ispirazione belga. L'eventuale speziatura anche con spezie diverse da quelle tradizionali è consentita ma non deve essere predominante.

Stili di riferimento: Blanche, Witbier;

Cat. 24 – Birre chiare, ad alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga.

Stili di riferimento: Belgian Blond, Belgian Pale Ale;

Cat. 25 – Birre chiare ed ambrate, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga.

Stili di riferimento: Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ales;

Cat. 26 – Birre chiare ad alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga.

Stili di riferimento: Belgian Golden Strong Ale, Tripel;

Cat. 27 – Birre scure ad alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga.

Stili di riferimento: Belgian Dark Strong Ale, Dubble, Quadrupel;

Cat. 28 – Birre con spezie, caffè e/o vari cereali, alta o bassa fermentazione.

Stili di riferimento: Nessun stile specifico. La speziatura, l'uso del caffè, delle erbe o dei vegetali o la caratterizzazione e tipicità dei cereali deve essere ben in evidenza, soprattutto l'utilizzo dei cereali è visto come ingrediente caratterizzante della birra. Il birraio deve obbligatoriamente indicare l'uso di caffè, spezie e cereali: soprattutto in questi ultimi due casi quali spezie o cereali ha utilizzato;

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

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico. La birra deve essere caratterizzata dalle classiche note di torbatura e/o affumicatura;

Cat. 30 – Birre affinate in legno, alta o bassa fermentazione.

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico. La birra deve essere caratterizzata dall'affinamento in botti di legno o dall'utilizzo di chips;

Cat. 31 – Birre alla frutta, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico.

Stili di riferimento: nessuno stile specifico. Si tratta di birre con aggiunta di frutta in cui i sentori di frutta siano ben in evidenza. E' consentita una certa acidità che non deve essere prevalente rispetto alla frutta: in quel caso la birra dovrà essere iscritta nella "Categoria 33 – Birre Acide";

Cat. 32 – Birre alla castagna, alta o bassa fermentazione.

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico. Si tratta di birre con sentori di castagna ben in evidenza. Consentito anche l'uso di miele di castagno, ma le note apportate dal miele non dovranno essere predominanti. Pertanto le birre prodotte con solo miele di castagno o caratterizzate prevalentemente da questo ingrediente dovranno essere iscritte nella "Categoria 34 – Birre al miele";

Cat. 33 – Birre acide.

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico, ma rientrano in questa categoria anche le birre che si ispirano agli stili Gose e Biere de Garde; rientrano inoltre in questa categoria le birre connotate dall'utilizzo di lieviti *Brettanomyces* anche se prive di acidità. Se il carattere acido deriva dalla maturazione in legno o dall'utilizzo di frutta ma quest'ultima non è prevalente, le birre devono essere iscritte nelle rispettive categorie: " Categoria 30 - Affinate in legno" oppure "Categoria 31-Birre alla frutta".

Cat. 34 – Birre al Miele.

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico ma rientrano in questa categoria anche le birre con sentori di Miele ben in evidenza;

Cat. 35 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico. W.I.G.A.

Stili di riferimento: White IGA, rientrano in questa categoria le birre realizzate con l'utilizzo di uva, mosto d'uva fresco o cotto, vinacce, provenienti da uve bianche.

Cat. 36 – Birre chiare, ambrate o scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico. R.I.G.A.

Stili di riferimento: Red IGA, rientrano in questa categoria le birre realizzate con l'utilizzo di uva, mosto d'uva fresco o cotto, vinacce, provenienti da uve nere/rosse.



Solobirra è l'area di
Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza
dedicata all'appassionante mondo della
birra artigianale. Un'area espositiva dove
l'esperienza dei migliori microbirrifici ita-
liani e internazionali viene valorizzata at-
traverso degustazioni, incontri formativi,
seminari e concorsi tecnici.

**SCOPRI COME DIVENTARE
ESPOSITORE DI @hospitalityriva
NELL'AREA #Solobirra!**

**DAL 2 AL 5 FEBBRAIO 2020
QUARTIERE FIERISTICO
DI RIVA DEL GARDA**

**Per i birrifici che intendono partecipare è
stata creata la seguente formula espositi-
va: STAND DI 12 m² CIRCA** con pareti, moquet-
te di colore giallo, pannello grafico con nome
dell'azienda (carattere testo standard) e presa
elettrica con 3 kW di corrente monofase.

**SEI INTERESSATO A
DIVENTARE UN ESPOSITORE
DI SOLOBIRRA?**