



CONCORSO

“PALIO DEI BIRRIFICI”

VII° Edizione

6 e 7 settembre 2019

REGOLAMENTO

- **Birre ammesse** - Sono ammesse al concorso le birre artigianali **materialmente realizzate nel territorio dello stato italiano oltre a Canton Ticino, Repubblica di San Marino e Città del Vaticano, da birrifici che non superino la produzione annua di 10,000 HL, commercialmente reperibili e non pastorizzate.**
- **Categorie** - Le birre sono iscrivibili al concorso in una delle seguenti categorie stilistiche:
 - Stile Tedesco
 - Chiare, alta e bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca
 - Ambrate e scure, alta e bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca
 - Bassa fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione tedesca
 - Birre con frumento maltato, di ispirazione tedesca
 - Stile Angloamericano
 - Alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione anglosassone
 - Alta fermentazione, luppolate di ispirazione angloamericana
 - Alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana
 - Scure, alta fermentazione, basso grado alcolico di ispirazione angloamericana
 - Scure, alta e bassa fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana
 - Stile Belga
 - Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga anche con aggiunta di

frumento non maltato

- Chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga
- Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga

- **Stili Speciali**

- Affumicate, alta e bassa fermentazione
- Spezie e/o cereali, alta e bassa fermentazione
- Affinate in legno, alta e bassa fermentazione
- Birre alla frutta, alta e bassa fermentazione con aggiunta di frutta
- Birre alla castagna, alta e bassa fermentazione con aggiunta di castagne
- Birre acide
- Birre al miele

- **Specifiche delle categorie d'iscrizione** - Si rimanda al documento ["Caratteristiche descrittive delle categorie" per le specifiche dettagliate delle singole categorie.](#)

- I valori di grado Plato (°P), alcolicità (%Vol), colore (SRM o EBC) e amaro (IBU) non sono da considerarsi come restrittivi ma come indicazioni di stile.
- Le descrizioni di "Aspetto", "Aroma", e "Gusto" servono ai birrifici come indicazioni per poter individuare la più corretta categoria d'iscrizione per ogni loro birra.
- **La scelta della categoria d'iscrizione di ogni birra è lasciata al birrificio che, sotto la propria completa responsabilità, è libero di scegliere la categoria d'iscrizione in base alla caratterizzazione predominante della propria birra.**
- Ogni birrificio è pienamente responsabile di quanto dichiarato in fase d'iscrizione. Eventuali errori nella compilazione dell'iscrizione potrebbero comportare considerazioni sbagliate in fase di degustazione e giudizio che non saranno in nessun modo imputabili agli organizzatori.

- **Giuria** - I giurati lavoreranno alla cieca, ossia non saranno a conoscenza della marca di birra e produttore. Sarà segnalato solamente: categoria d'iscrizione, gradi plato, gradi alcolici ed eventuali caratteristiche produttive inserite nelle note (aromatizzazioni, speziature, ecc ...).

Vincitori - La giuria giudicherà le birre in concorso e stillerà una classifica unica. Verrà consegnato premio al primo classificato che risulterà come vincitore del palio. Premio popolare verrà assegnato anche al birrificio che risulterà ottenere il maggior numero di preferenze dei consumatori. Premio categoria verrà assegnato al birrificio che presenterà la miglior birra di categoria individuata per l'anno 2019 (Dark) con lo stesso sistema sopra indicato.

Al suddetto premio parteciperanno i birrifici che avranno iscritto almeno 2 birre al concorso.

- **Premiazione** - Le birre vincitrici saranno premiate nel corso di un evento sponsorizzato ed aperto al pubblico che si terrà presso la fiera "Palio dei Birrifici" di San Martino dall'Argine (Mn) il giorno sabato 7 settembre 2019. Verranno resi pubblici solamente i seguenti dati:
 - Nomi dei birrifici che hanno iscritto birre al concorso
 - Nomi delle birre vincitrici
 - Nomi delle birre che, pur non premiate, saranno degne di menzione da parte della giuria, ottenendo un punteggio minimo che testimonia qualità ed assenza di difetti
- **Uso del logo** - I birrifici che avranno proprie birre premiate sono autorizzate ed incoraggiate ad utilizzare il logo "Palio dei Birrifici" ed il logo creato per l'occasione a condizione che:
 - Venga sempre esplicitata la categoria in cui il premio è stato ottenuto
 - Venga sempre esplicitato l'anno in cui il premio è stato ottenuto
- **Costi di partecipazione** - Non sono previsti costi di partecipazione. Si rimanda per le specifiche relative al rimborso ed ai vincoli logistici al Regolamento Organizzativo che verrà inviato previo primo contatto.
- **Modalità di iscrizione** - Il modulo dovrà essere compilato **ENTRO E NON OLTRE LUNEDI' 26 AGOSTO 2019** inviando una mail al recapito paliodeibirrifici@gmail.com.

L'avvenuta iscrizione verrà confermata con una e-mail di conferma da parte degli organizzatori.

- **Consegna birre** - Per ogni birra iscritta dovranno essere consegnate almeno 2 bottiglie in formato da 75cl o più (se in altri formati inferiori a 75cl non meno di 1,5 litri complessivi).
- Scheda dettagliata di ciascuna birra partecipante al concorso deve essere consegnata entro il 26 agosto 2019.
- Le birre destinate alla degustazione devono essere consegnate, entro le ore 15.00 di venerdì 6 settembre agli organizzatori della manifestazione.

I birrifici potranno provvedere direttamente alla consegna delle birre **NON PRIMA DEL 26 AGOSTO 2019 e NON OLTRE IL 5 SETTEMBRE 2019** a questi indirizzi previo contatto telefonico:

Birreria Top Secret Pub

N.S.B. S.n.c. di Carnevali Marco e Busseni Andrea

Via Garibaldi, 9 - 46010 San Martino dall'Argine (Mn)

Tel. 340 4284722

Associazione "Vecchia Guardia"

c/o Marco Renoldi

Largo Gramsci, 40 - 46010 San Martino dall'Argine (Mn)

Riferimento per consegna birre: Sig. Marco Renoldi

Tel. 348 0054970

Simone Galimberti

Via Papa Paol VI, 8B – 46010 San Martino dall'Argine (Mn)

Riferimento per consegna birre: Sig. Simone Galimberti

Tel. 3485521454

Sarà cura dell'organizzazione mantenere le bottiglie arrivate a temperatura controllata sino alla degustazione.

Per eventuali ulteriori informazioni e chiarimenti paliodeibirrifici@gmail.com