

Concorso per la valorizzazione delle
eccellenze birrarie italiane

PREMIO CEREVISIA 2024

MODULO DI ADESIONE – MODELLO A

Si prega di compilare il presente modulo al computer o in alternativa di scrivere in modo chiaro e in stampatello. Inviare il modulo di adesione nel periodo compreso tra **il 28 marzo e il 30 aprile 2024** via e-mail all'indirizzo **segreteria@premiocerevisia.com**.

Contatto per informazioni: e-mail segreteria@premiocerevisia.com , tel. 075 9660589 – 075 9660639

Impianto produttivo di proprietà

Impianto produttivo NON di proprietà (Beer Firm)

Nome del birrificio: _____

Ragione Sociale: _____

Partita IVA _____

numero iscrizione C.C.I.A.A. _____

Sede legale: via _____ n. _____

CAP _____ località _____ Comune _____ Prov. _____

Sede Operativa: via _____ n. _____

CAP _____ località _____ Comune _____ Prov. _____

Sito web _____ indirizzo e-mail _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____

e residente a _____ in via _____ n _____

in _____ qualità di **REFERENTE** dell'Azienda sopracitata

e-mail _____ recapito telefonico _____

presa visione del Regolamento del Concorso denominato Premio Cerevisia, che dichiara di accettare senza riserve

CHIEDE

di partecipare al suddetto Concorso con le seguenti birre, prodotte in quantità **pari o superiore a 2,5 hl:**

Birre Iscritte

Nome della birra	Lotto	Categoria e Stile di appartenenza (indicare il numero corrispondente in base alla legenda sotto riportata) (Esempio A4, B3 ..)

LEGENDA	
A	Sezione birre a bassa fermentazione: 1. PILSNER E sottostili 2. KELLER 3. RAUCHBIER 4. BOCK e sottotitoli
B	Sezione birre ad alta fermentazione: 5. GOLDEN/BLOND ALE 6. BELGIAN PALE/BLOND ALE 7. PALE ALE e sottostili 8. PORTER – STOUT e sottostili 9. BLANCHE/WITBIER 10. WEIZEN/WEISS/FRUMENTO 11. SAISON 12. IPA e sottotitoli 13. NEIPA/DDHIPA, new England-IPA 14. DOUBLE IPA 15. DUBBEL 16. BELGIAN STRONG ALE/TRIPEL
C	Sezione birre aromatizzate/fermentazione spontanea: 17. FRUIT BEER 18. SOUR ALE 19. WOOD/BARREL AGED BEER
D	Sezione altre: 20. ITALIAN GRAPE ALE 21. MATERIE PRIME ITALIANE (birra dove almeno il 51% delle materie prime è italiana) 22. ALTRO (nell'ipotesi di impossibilità di classificazione. La commissione provvede all'individuazione della categoria più omogenea)

NB) in allegato “line guida per individuare gli stili di birra”

COSTI

€ 80,00 per ciascuna birra iscritta al concorso

TOTALE: € _____, _____

METODO DI PAGAMENTO — Il pagamento dovrà essere effettuato ai seguenti riferimenti:

BONIFICO BANCARIO (IBAN: **IT 86 I 02008 03027 000102743218**)

INTESTATO a **BANCO NAZIONALE DI ASSAGGIO DELLE BIRRE**

La ricevuta di pagamento, operazione esclusa IVA, ex art. 45 dpr 633/72, sarà inviata all'indirizzo email della sede legale dell'azienda indicata nella domanda.

CONSEGNA BIRRE

Il birrifico dovrà provvedere alla consegna dei prodotti, nelle quantità previste dall'Art. 9 del regolamento, al seguente indirizzo: **Camera di Commercio Industria e Artigianato dell'Umbria, Via Cacciatori delle Alpi, 42 - 06121 PERUGIA**, entro e non oltre il **10 MAGGIO 2024**.

All'interno del pacco contenente le birre iscritte al concorso, dovrà essere allegata copia del **modulo di adesione A** e sull'esterno del pacco contenente le birre dovrà essere riportata la dicitura: "contiene birre per concorso Cerevisia".

DICHIARAZIONI

Il sottoscritto autorizza l'Organizzazione all'utilizzo del suo nome ed eventuali immagini ai fini della diffusione dei risultati del concorso.

Il sottoscritto dichiara altresì che ognuna delle birre iscritte al concorso viene commercializzata secondo quanto previsto dall'Art. 8 del Regolamento e attesta con la seguente dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà la provenienza della birra iscritta a concorso, i relativi principali canali di vendita e i lotti di produzione.

ALLEGATI:

- fotocopia di documento d'identità in corso di validità
- copia della distinta di bonifico bancario
- dichiarazione sostitutiva atto di notorietà (allegato)
- linee guida per identificare i stili di birra

Data _____

Timbro e Firma _____

NB:

- 1) E' POSSIBILE INDICARE ULTERIORI REFERENTI DELL'AZIENDA CHE POSSONO ESSERE CONTATTATI DALLA SEGRETERIA DEL CONCORSO PER EVENTUALI INFORMAZIONI/INDICAZIONI/NOTIZIE

GENERALITA': _____

E-MAIL _____

RECAPITI TELEFONCI _____/_____

GENERALITA': _____

E-MAIL _____

RECAPITI TELEFONCI _____/_____

- 2) IN BASE ALLA SEDE OPERATIVA INDICATA, LE BIRRE VERRANNO ISCRITTE AL CONCORSO NELLE DIVERSE AREE GEOGRAFICHE.

LINEE GUIDA

	Stile	DESCRIZIONE	SOTTOSTILI	PLATO ORIGINALE (°P)	ALCOL (% v/v)	ATTENUAZIONE APPARENTE %	COLORE (EBC)	AMARO (IBU)
BASSA FERMENTAZIONE								
1	PILSENER	Il colore deve essere chiaro (5-12 EBC). Aroma e gusto pulito. Assenza di torbidità. Livello da basso ad assente di DMS e sofforato. Diacetile assente. Corpo medio-basso, Amaro equilibrato. Un residuo di dolcezza da malto è accettabile.	1a. German pilsner 1b. Italian pilsner 1c. Bohemian pilsner 1d. lager	11-12,5	4,7-5,3	79-90	5-12	17-35
2	KELLER/ZWICKEL	Keller sono le versioni non filtrate di lager che include: munich, dunkel, pilsener, bock. Può essere da leggermente velata a torbida. Livello da basso ad assente di DMS e sofforato. Diacetile assente. Corpo medio-basso, Amaro equilibrato. Un residuo di dolcezza da malto è accettabile.		NV	NV	NV	NV	NV
3	RAUCHBIER	birra che deve essere caratterizzata dal malto affumicato. Colore chiaro. Torbidità assente. Luppulo medio-basso. Diacetile e fruttato assenti. Corpo medio. Stili che possono essere iscritti: rauchbier		11-12,4	4,8-5,6	79-85	8-15	18-25
4	BOCK/DOPPELBOCK	birra con un pronunciato aroma e gusto di malto. L'amaro è medio e può aumentare con un grado Plato elevato, aroma e gusto di luppulo basso. Corpo medio. Esteri bassi. Diacetile assente	4a. Helles bock 4b. Bock 4c. Doppelbock 4d. Dunkel	15-22	6,5-10	75-83	8-30	20-35
ALTA FERMENTAZIONE								
5	GOLDEN/BLOND ALE	colore da giallo dorato a dorato/ambrato. Torbidità assente. Birra con una moderata complessità, leggera dolcezza, floreale ed erbaceo da luppulo con un finale secco da luppulo.		11-13,3	4-5,5	75-88	6-14	15-25
6	BELGIAN PALE/BLOND ALE	colore chiaro. Leggera torbidità accettata. Aroma da malto basso. Luppoli nobili sono solitamente usati. Amaro medio-basso. Fruttato medio da fermentazione ben equilibrato con i malti. Diacetile assente. Corpo medio-basso		13,3-16,6	5-6,5	75-90	4-14	15-40
7	PALE ALE	colore da dorato a rame. torbidità da luppulo accettabile. Caramello medio-basso. Fruttato esteri accettabile. luppulo può essere da medio ad alto con luppoli americani. Amaro medio-alto. Corpo medio	7a. English Pale Ale 7b. American Pale Ale	11-12,5	4-6	75-82	12-26	25-45
8	PORTER/STOUT	macrostile ampio. Possono essere iscritte: dry-stout, oatmeal stout, american stout, porter. Birre devono essere caratterizzate dai malti con note tostate presenti. Amaro moderato. Luppulo non caratterizzante. Astringenza assente. Diacetile assente.	8a. Porter 8b. Smoked Porter 8c. Dry Stout 8d. Oatmeal Stout 8e. Sweet Stout	9-12	4-5	77-85	80-120	15-40
9	BLANCHE/WITBIER	colore da paglierino a dorato. Leggero fruttato accettabile. Coriandolo presente. Leggero fenolico/speziato accettabile Torbidità presente. Gusto rinfrescante. Amaro basso. Torbidità dovrebbe essere presente		11-13	4,5-5,5	75-85	4-10	9-20
10	WEIZEN / WEISS / FRUMENTO	colore da paglierino a ambrato. Fruttato/fenolico devono caratterizzare la birra. ben attenuate. Carbonatazione elevata. Amaro basso. Torbidità dovrebbe essere presente		11-14	4,5-6	78-84	6-25	10-20
11	SAISON	Corpo medio-basso, attenuazione medio-alta. Ben luppolata. Fenolico può essere presente ma non dominante. Spezie sono accettate. Leggera acidità accettata. assenza di diacetile. carbonatazione medio-alta.		9-20	3,5-9	70-90	6-30	20-60
12	IPA	macrostile ampio. Leggera torbidità può essere accettata. Malto medio-basso. Luppulo deve caratterizzare aroma e gusto. Dry-hopping è accettato ma non obbligatorio. Corpo medio alto. Astringenza non deve esserci. Ossidazione assente	12a. English IPA 12b. American IPA 12c. Belgian IPA 12d. Pacific IPA	12,5-18	5,5-7,5	70-86	15-35	35-70
13	NEW ENGLAND IPA	colore da chiaro a ramato. Torbidità necessaria. Malto medio-basso. Aroma/gusto luppulo alto. Corpo medio. Esteri possono esserci ma è il fruttato del luppulo che deve emergere.		14-18	5,5-7,5	70-85	8-16	20-70
14	DOUBLE/IMPERIAL IPA	leggera torbidità può essere accettata. Malto e luppulo possono essere caratterizzanti. Amaro deve essere presente. Astringenza assente. Corpo medio-alto. Ossidazione assente		17-23	7-10	75-90	15-40	55-100
15	DUBBEL	colore da marrone a scuro. Cacao, frutta secca, caramello presenti. Esteri/banana basso. Carbonatazione medio-alta		14,5-18	6-7,5	75-90	40-100	15-25
16	BELGIAN STRONG ALE/TRIPEL	colore da giallo ad ambrato. Solitamente rifermentate in bottiglia. Torbidità leggera accettabile. Moderato speziato, fruttato, esteri. Carbonatazione medio-alta. Amaro medio alto.		16-23	7,5-10,5	80-93	10-30	20-40
BIRRE AROMATIZZATE								
17	FRUIT BEER	Birre caratterizzate dall'aggiunta di frutta. La frutta deve essere un plus per la birra.		NV	NV	NV	NV	NV
18	SOUR ALE	Birre con una fase del processo dove è avvenuta acidificazione (kettle sour, fermentazione, maturazione). DMS e diacetile assenti		NV	NV	NV	NV	NV
19	WOOD/BARREL AGED	birra che ha svolto una fase del processo in botti di legno. Specificare quale legno e lo stile di birra		NV	NV	NV	NV	NV
ALTRE								
20	ITALIAN GRAPE ALE	birra caratterizzata dall'aggiunta di uva in una fase del processo. Indicare la varietà di uva per agevolare il giudizio.		NV	NV	NV	NV	NV
21	MATERIE PRIME ITALIANE	birra di qualsiasi stile con almeno il 51 % di materie prime italiane. Indicare lo stile per agevolare il giudizio		NV	NV	NV	NV	NV