



XI EDIZIONE - 2016

Il concorso che premia le migliori birre artigianali

BIRRA DELL'ANNO 2016 – I VINCITORI

Cat. 1 – Chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca e ceca.

Stili di riferimento: Helles, German & Bohemian Pilsner, Zwickl, Keller, Dortmunder Export, American Lager

1. BiRen	PHILIPPE	1° POSTO
2. Birrificio Rurale	405040	2° POSTO
3. Birrificio Manerba	La Bionda	3° POSTO

Cat. 2 – Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico di ispirazione angloamericana

Stili di riferimento: English Golden Ale, Cream Ale.

1. Birra dell'Eremo	NOBILE	1° POSTO
2. Fabbrica Birra Perugia	GOLDEN ALE	2° POSTO
3. CR/AK Brewery	Mundaka	3° POSTO
4. FABBRICA BIRRA PERUGIA	BIRRA PERUJAH	3° POSTO

Cat. 3 – Alta e bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca e ceca

Stili di riferimento: Vienna, Marzen, Alt, Munich Dunkel, Schwarz, Amber/Dark Czech Lager, Kölsch

1. BiRen	RENAZZENFEST	1° POSTO
2. BIRRIFICIO DEL DOGE	DUNKEL	2° POSTO
3. ANBRA - Anonima Brasseria Aquilana	BLACK DIAMOND	3° POSTO

Cat. 4 – Alta e bassa fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione tedesca

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

1. MUKKELLER	DEVASTATOR	1° POSTO
2. Birrificio 4Mori	Pozzo 5	2° POSTO
3. Birrificio Italiano	Amber Shock	3° POSTO

Cat. 5 – Alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione anglosassone

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

1. DOPPIO MALTO	Rast Ale	1° POSTO
2. Birrificio Abusivo	Illecita	2° POSTO
3. ALKIBIA	AGATHIS	3° POSTO

Cat. 6 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione anglosassone (IPA).

Stili 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...)

1. FABBRICA DELLA BIRRA PERUGIA	SUBURBIA	1° POSTO
2. Birrificio Valcavallina	ALBA ROSSA	2° POSTO
3. Mostodolce	ELIO'S FIFTY	3° POSTO

Cat. 7 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (APA, American IPA)

Stili di riferimento: APA, American IPA. Per le birre ispirate allo stile American IPA è consentito l'utilizzo di luppoli americani e del Pacifico.

1.	CR/AK Brewery	Guerrilla	1° POSTO
2.	FOGLIE D'ERBA	BABÉL	2° POSTO
3.	ECB - Eternal City Brewing	URBE	3° POSTO

Cat. 8 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana

Stili di riferimento: Double IPA, Imperial IPA

1.	Birrificio dei Castelli	ExtremaRatio	1° POSTO
2.	BIRRIFICIO MENARESTA	LAVERGUENZA	2° POSTO
3.	MUKKELLER	HATTORI HANZO	3° POSTO

Cat. 9 – Specialty IPA

Stili di riferimento: Black IPA, Brown IPA, White IPA, Rye IPA, Belgian IPA, Red IPA

1.	Birrificio della Granda	Black Hop Sun	1° POSTO
2.	Eastside	Sera Nera	2° POSTO
3.	Birrificio Rurale	Saison Quatre	3° POSTO

Cat. 10 – Strong Ale di ispirazione angloamericana

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

1.	/	/	1° POSTO
2.	Birrificio Artigianale Veneziano	Furia	2° POSTO
3.	RUBIU	CENTESIMA	3° POSTO

Cat. 11 – Scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione angloamericana

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

1.	Mostodolce	Blackdoll	1° POSTO
2.	Hilltop Brewery	Gallagher Stout	2° POSTO
3.	FOGLIE D'ERBA	HOT NIGHT AT THE VILLAGE	3° POSTO

Cat. 12 – Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana

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

1.	Birrificio dell'Aspide	Zarina	1° POSTO
2.	White Dog Brewery	R.I.P.	2° POSTO
3.	Birrificio dei Castelli	Calix Niger	3° POSTO

Cat. 13 – Alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Barley Wine)

Stili di riferimento: Barley Wine, Old Ale. Se le caratteristiche conferita da un'eventuale affinamento in botti di legno dovessero essere predominanti, la birra dovrà essere iscritta nella "Cat. 21 – Affinate in legno, alta e bassa fermentazione".

1.	Birrificio Baladin	Xyauyù Kentucky	1° POSTO
2.	Birrificio Birranova	Tensione Evolutiva 2014	2° POSTO
3.	Piccolo Birrificio Clandestino	FORTEZZA NUOVA	3° POSTO
4.	Retorto	Malalingua	3° POSTO



XI EDIZIONE - 2016

Il concorso che premia le migliori birre artigianali

Cat. 14 – Birre con frumento maltato, di ispirazione tedesca

Stili di riferimento: Weizen, Dunkelweizen, Weizenbock (è obbligatorio l'utilizzo di frumento maltato e di lievito WEIZEN)

1. STATALENOVE	ZENIT	1° POSTO
2. Batzen Brau	Weisser Bock	2° POSTO
3. ANBRA - Anonima Brasseria Aquilana	WEIZEN	3° POSTO

Cat. 15 – Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga

Stili di riferimento: Belgian Blond Ale, Blanche/Wit. L'utilizzo di frumento non maltato è consentito nelle birre ispirate a Blanche/Wit.

1. BIRRA FLEA	BIANCALANCIA	1° POSTO
2. Mezzavia	Luna Monda	2° POSTO
3. BIBIBIR	WITALY	3° POSTO

Cat. 16 – Saison

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

1. Barbaforte	Quadro	1° POSTO
2. 'a magara	SaisonSaison	2° POSTO
3. Il Birrifico di Cagliari	Meli Marigosu	3° POSTO

Cat. 17 – Chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga

Stili di riferimento: Belgian Golden Strong Ale, Tripel

1. Birrifico Manerba	La Rocca	1° POSTO
2. Birrifico Lungo Sorso	Fiamminga	2° POSTO
3. Birrifico del Forte	La Mancina	3° POSTO

Cat. 18 – Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga

Stili di riferimento: Belgian Dark Strong Ale

1. MC77	Ape Regina in Inverno	1° POSTO
2. Birra Eretica	Balurdon	2° POSTO
3. Giratempo	Yule	3° POSTO

Cat. 19 – Spezie, caffè e cereali, alta e 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 che esula dalle caratteristiche stilistiche delle categorie 2, 14 e 15. Il birraio deve obbligatoriamente indicare l'uso di caffè, spezie e cereali: soprattutto in questi ultimi due casi quali spezie o cereali ha utilizzato.

1. BIRRA FLEA	NOEL	1° POSTO
2. DOPPIO MALTO	CACAO IPA	2° POSTO
3. Birrifico Un Terzo	King Enri	3° POSTO

Cat. 20 – Affumicate, alta e bassa fermentazione

Stili di riferimento: nessuno stile specifico. La birra deve essere caratterizzata dall'affumicatura. Non ci sono limitazioni al tipo di affumicatura quindi rientrano in questa categoria anche le birre connotate da note torbate.

1. Birificio Beer In	Rata Vulloira	1° POSTO
2. BIRRIFICIO LARIANO	Raku	2° POSTO
3. Birificio Baladin	Xyauyù Fumè	3° POSTO

Cat. 21 – Affinate in legno, alta e bassa fermentazione

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

1. Birificio Baladin	Xyauyù Barrel	1° POSTO
2. Birificio Baladin	Lune	2° POSTO
3. Birificio del Ducato	L'Ultima Luna	3° POSTO

Cat. 22 – Birre alla frutta, alta e bassa fermentazione

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 24 – Birre Acide"

1. MOA	PINK PALE	1° POSTO
2. BIRRIFICIO LA FENICE	Orceana	2° POSTO
3. Via Priula	Morosa	3° POSTO

Cat. 23 – Birre alla castagna, alta e 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 devono essere predominanti pertanto le birre prodotte solo con miele di castagno o caratterizzate prevalentemente dall'utilizzo di questo ingrediente devono essere iscritte nella "Categoria 25 – Birre al Miele"

1. Birificio Aleghe	BRUSATA'	1° POSTO
2. Birra del borgo	CASTAGNALE	2° POSTO
3. DULAC	LA MARON	3° POSTO

Cat. 24 – 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 non è prevalente, le birre devono essere iscritte nelle rispettive categorie: "Categoria 21 – Affinate in legno, alta e bassa fermentazione" o "Categoria 22 – Birre alla frutta, alta e bassa fermentazione".

1. FABBRICA DELLA BIRRA PERUGIA	ISTERICA	1° POSTO
2. Birificio del Ducato	Beersel Morning	2° POSTO
3. Birificio Baladin	Nora Sour	3° POSTO

Cat. 25 – Birre al Miele

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

1. birificio agricolo la diana	Ester	1° POSTO
2. Birificio Rurale	Oasi	2° POSTO
3. LA GASTALDIA	MELITA BIO	3° POSTO



XI EDIZIONE - 2016

Il concorso che premia le migliori birre artigianali

Cat. 26 – Italian Grape Ale

Stili di riferimento: nessuno stile specifico ma rientrano in questa categoria le birre realizzate con l'utilizzo di mosto d'uva (fresco o cotto).

1. Birra del borgo	Equilibrista	1° POSTO
2. Brùton	Limes vendemmia 2014	2° POSTO
3. Birrificio Sorrento	Ligia	3° POSTO