

REGOLAMENTO CONCORSO HOMEBREWERS

Birra in Capriasca 2023

ORGANIZZAZIONE

Il Concorso Homebrewers che si svolgerà durante l'evento di Birra in Capriasca è organizzato da Amiconi Consulting SA, via Al Forte 10, 6900 Lugano – www.amiconiconsulting.com in collaborazione con Rolf Burkhard.

SCOPO DEL CONCORSO

- Promuovere la cultura birricola e brassicola, in particolar modo quella Ticinese.
- Fornire a tutti gli homebrewers un feedback delle proprie produzioni, recensito da una giuria esperta.
- Dare l'opportunità agli homebrewers di crescere e di farsi conoscere.
- Creare un ambiente di networking ed incentivare così scambi di idee e suggerimenti.

PARTECIPAZIONE

Il concorso è aperto a tutti gli homebrewers maggiori di 18 anni che non lavorano come mastri birrai all'interno di un birrificio professionale o commerciale.

Non sono ammessi al concorso gli organizzatori e lo staff dell'evento.

ISCRIZIONE

Il partecipante o il rappresentante del gruppo s'impegna ad inviare il modulo d'iscrizione debitamente compilato al seguente indirizzo e-mail: info@birraincapriasca.ch.

Il modulo di iscrizione è suddiviso in due sezioni:

- Dati personali del partecipante o del gruppo homebrewers (da compilare solo una volta).
- Scheda descrittiva per le birre iscritte (da compilare per ogni birra).
La descrizione delle categorie la trovate alla pagina 3, capitolo 8.

Ogni partecipante / gruppo può iscrivere un massimo di 5 birre.

Non possono essere iscritte più di due birre per categoria. La stessa birra non può essere registrata più volte in categorie differenti.

Sono ammesse al concorso solo le birre elencate nel modulo d'iscrizione e per cui è stato effettuato il pagamento della quota d'iscrizione.

Ogni birra dovrà avere l'etichetta ufficiale dell'evento (scaricabile dal sito).

La scadenza per l'iscrizione è prevista per venerdì 09.06.2023 alle ore 17:00.

QUOTA D'ISCRIZIONE & MODALITÀ DI PAGAMENTO

Quantità di birre	Quota (in CHF)
1	20.00
2	35.00
3	50.00
4	60.00
5	70.00

La quota d'iscrizione comprende la partecipazione al concorso, un certificato di partecipazione ed il feedback della giuria su ciascuna birra iscritta (vedi sezione 13).

L'organizzatore invierà al partecipante una fattura con le istruzioni di pagamento. L'iscrizione è completata solo previo pagamento. L'ultimo termine per il pagamento è previsto per il 09 giugno 2023. La quota d'iscrizione include l'IVA.

CONSEGNA DELLE BIRRE

Per ogni birra iscritta deve essere consegnato un quantitativo minimo:

Contenuto bottiglia (cl)	Numero di bottiglie
25	6
33 – 35.5	4
50	3
75	2

Le bottiglie consegnate non saranno in nessun caso restituite al produttore. Eventuali bottiglie rimanenti dopo il concorso potranno essere utilizzate dall'organizzazione per scopi promozionali o di altro tipo.

Le bottiglie non possono avere loghi ed etichette personalizzate, eccezione fatta per le serigrafie non rimovibili in caso di bottiglie di ricupero. Ogni bottiglia deve essere consegnata con l'etichetta ufficiale scaricabile dal sito. Una volta consegnata, la bottiglia non potrà più essere cambiata.

Le birre dovranno essere consegnate al seguente indirizzo: Via Gelusa 3, 6874 Castel San Pietro nei seguenti giorni:

Lunedì 19, martedì 20, mercoledì 21 giugno, giovedì 22 giugno e venerdì 23 giugno

Orario della consegna: da definire in anticipo con Rolf Burkhard.

Contatto Rolf Burkhard: +41 79 103 74 56

Non verranno ammesse birre consegnate dopo venerdì 23 giugno e non iscritte correttamente.

L'organizzatore non può essere ritenuto responsabile per eventuali furti, smarrimenti, danni o ritardi nella consegna.

Attenzione! La degustazione delle birre avverrà il 24 e 25 giugno.

RITIRO DAL CONCORSO

Se un homebrewer desidera ritirarsi dal concorso per qualsiasi motivo, deve comunicarlo per iscritto a info@birraincapriasca.ch entro il 16.06.2023 alle ore 17:00. La quota d'iscrizione non verrà rimborsata.

CATEGORIE DELLE BIRRE

Tutti gli stili di birra ed i metodi di produzione sono accettati.

Il produttore dovrà assegnare una categoria ad ogni birra iscritta.

Le categorie raggruppano degli stili correlati al fine di agevolare il confronto delle varie produzioni.

L'organizzatore si riserva il diritto di combinare, dividere o omettere una o più di categorie se necessario.

	Categoria	Stili di birre assegnate
A	« <i>Leggera & rinfrescante</i> »	Pilsener boema/tedesca, Helles, Märzen/Oktoberfest, Kölsch, Witbier, Weissbier, Californian Common, ...
B	« <i>Fresca & luppolata</i> »	(American) Pale Ale (APA) e India Pale Ale (IPA) e tutte le loro sottocategorie
C	« <i>Bilanciata & fruttata/speziata</i> »	Amber Ale, Golden/Blonde Ale, Dubbel, Tripel, Saison, ...
D	« <i>Ricca & tostata</i> »	Porter e Stout e tutte le loro sottocategorie
E	« <i>Aspra & stravagante</i> »	Invecchiato in legno, birre sour/selvatiche, ispirata da Lambic, ...
F	« <i>Creativa</i> » [*]	Birre sperimentali che non hanno posto in un'altra categoria [*]

^{*} La giuria si riserva il diritto di assegnare birre iscritte a questa categoria in qualsiasi altra categoria che considera più adatta.

Le categorie finali saranno determinate una volta elaborate tutte le iscrizioni.

COME VERRANNO GIUDICATE LE BIRRE

Il concorso si svolge a porte chiuse il fine settimana prima dell'evento, 24-25 giugno 2023.

Le birre iscritte vengono giudicate mediante degustazione anonima da una giuria esperta nominata dall'organizzazione.

Ogni birra sarà degustata da almeno 2 giudici, usando il modulo di valutazione del concorso (vedi sezione 10).

Le birre vengono giudicate in base alla loro qualità ed anche secondo le caratteristiche dello stile della birra. In questo senso, i giudici si baseranno sulle linee guida del 2015 del *Beer Judge Certification Program* (BJCP), sebbene soddisfarle esattamente non sia un requisito.

L'organizzatore definisce ed organizza la distribuzione dei campioni. I giudici vengono assegnati a una o più categorie per le quali ricevono una descrizione e una copia delle linee guida del BJCP¹.

Il giudice riceve un modulo di valutazione da compilare per ogni birra presente a concorso. Il modulo contenere informazioni tecniche sulla birra come il codice d'identificazione e lo stile in cui è stata prodotta.

Al fine di garantire ulteriormente l'anonimato delle birre, i giudici non possono vedere le bottiglie. Un'eccezione può essere fatta per le produzioni che presentano grandi anomalie, in quanto potrebbero esserci chiare indicazioni di difetti presenti sulla o nella bottiglia.

L'organizzatore farà ogni sforzo possibile per presentare le birre ai membri della giuria nelle condizioni più ideali possibili (temperatura, ambiente, ...).

¹ https://bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf

IL MODULO DI VALUTAZIONE

Le birre sono giudicate in base a varie caratteristiche (come appropriato per lo stile), ognuna con un valore specifico:

Tema	Caratteristica	Punti massimi
Aroma	Caratteristiche positive, difetti,	12
Visivo	Colore, chiarezza, effervescenza, schiuma	3
Sapore	Sapore generale, corposità, amarognolo, caratteristiche della fermentazione, difetti	20
Palato	Sensazione in bocca, corposità, carbonatazione, equilibrio, finale	5
Globale	Assenza di difetti importanti, bevibilità	10
	Totale	50

PREMI

Verrà premiata per ogni categoria finale, la birra con il punteggio più alto.

I primi 3 di ogni categoria saranno annunciati come vincitori delle medaglie d'oro, d'argento e di bronzo. Per vincere una questa medaglia virtuale, una birra deve soddisfare una quotazione minima:

Medaglia	Quotazione minima
Oro	35 / 50
Argento	32.50 / 50
Bronzo	30 / 50

Le birre che si classificano tra le prime 3 nella loro categoria ma che non soddisfano questa quotazione minima, riceveranno una menzione d'onore. È perfettamente possibile che il vincitore di una categoria non abbia una medaglia d'oro, o addirittura una medaglia. La birra rimane comunque la vincitrice della sulla categoria.

In caso di parità, la giuria si avvale del diritto di includere ulteriori fattori non presenti nel punteggio numerico. Ogni vincitore riceverà un piccolo premio.

Nel caso in cui un vincitore dovesse essere squalificato, saranno fatti tentativi ragionevoli per identificare un destinatario alternativo del premio.

Tutti i partecipanti riceveranno un certificato di partecipazione e una scheda descrittiva.

CERIMONIA DI PREMIAZIONE

La cerimonia di premiazione si svolgerà giovedì 29 giugno sul piazzale della Scuola Elementare di 2° ciclo, alle ore 18:00 circa. Durante la premiazione verranno annunciati il terzo, il secondo ed il primo posto per ciascuna categoria. Verranno premiati unicamente i **primi classificati**. I nomi dei vincitori verranno pubblicati sui vari canali multimediali dell'organizzatore.

FEEDBACK

Il punteggio finale di ogni birra verrà comunicato ai partecipanti entro una settimana dalla fine dell'evento. In seguito, vi verrà consegnato un documento di feedback basato sui moduli di valutazione e sui commenti dei membri della giuria.

Questo processo può richiedere diverso tempo. L'organizzazione s'impegnerà di realizzarlo in un arco di tempo accettabile (entro fine agosto 2022).

FORZA MAGGIORE E CAMBIAMENTI

Se un evento al di fuori del controllo dell'organizzatore comporta il mancato svolgimento del concorso, l'organizzatore non può essere ritenuto responsabile in nessun caso.

L'organizzatore si riserva il diritto di annullare, anticipare, posticipare o modificare le condizioni del concorso in caso di forza maggiore (epidemia, incendio, alluvione, calamità naturale, sciopero, terrorismo o altro atto, ...). In tal caso, l'organizzatore non è obbligato a restituire le birre iscritte e consegnate ai rispettivi produttori. Nessun compenso può essere richiesto dai partecipanti.

REGOLE GENERALI

I risultati del concorso sono definitivi e senza possibilità di revisione o ricorso. L'organizzatore si riserva il diritto di chiudere le iscrizioni, nella sua interezza o per una o più categorie, prima della data fissata.

L'organizzatore può modificare il regolamento a seconda delle esigenze. Qualora fosse necessario, l'organizzatore avviserà i partecipanti via e-mail. L'ultima versione è sempre disponibile sul sito www.birraincapriasca.ch.

La partecipazione al concorso implica l'accettazione incondizionata del presente regolamento.