



## Regolamento Swiss Beer Award 2019

### 1. Scopo

Con la premiazione "Swiss Beer Award" si mira a rafforzare l'immagine della birra svizzera e a mostrarne la varietà e qualità a un ampio pubblico.

Ogni due anni viene offerta ai birrifici svizzeri la possibilità di far valutare e analizzare le proprie birre in modo neutrale, indipendente e professionale da una giuria competente e da un laboratorio professionale.

### 2. Collaborazione

In collaborazione con Labor Veritas AG di Zurigo e con la Scuola universitaria professionale delle Scienze applicate di Zurigo (ZHAW) viene effettuata una valutazione indipendente delle birre presentate (analisi di laboratorio, contenutistica delle etichette e analisi sensoriale).

### 3. Premiazione

L'evento di premiazione pubblico con i birrifici partecipanti, i rappresentanti della stampa e le persone interessate si svolgerà il 19 settembre 2019. Il concorso mira a far conseguire un elevato riconoscimento alle birre e ai birrifici svizzeri.

### 4. Prodotti ammessi

Sono ammesse le birre di birrifici con produzione in Svizzera o nel Liechtenstein e compresi nella lista della Direzione generale delle dogane "Registro dei fabbricanti di birra iscritti"<sup>1</sup>.

Al concorso sono ammesse solo birre acquistabili dai consumatori (eccezione: birra di apprendisti).

Possono essere presentati solo prodotti ammessi sul mercato svizzero in base all'ordinanza del DFI (Dipartimento federale dell'interno) sulle bevande. Le birre devono essere etichettate conformemente alle prescrizioni dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derivate alimentari.

IBU, contenuto alcolico (% Vol.), colore (unità EBC, come stabilito per la categoria) e tipo di fermentazione (alta, bassa e spontanea) devono essere dichiarati dal birrificio. Va inoltre dichiarato il luogo di produzione delle birre (fabbrica).

Ulteriori condizioni di partecipazione:

- I prodotti ammessi vengono assegnati alla rispettiva categoria dello stile di birra al momento dell'iscrizione da parte dei birrifici partecipanti.
- Una birra può essere iscritta solo in una categoria.
- Una birra con la stessa ricetta non deve essere registrata con nomi diversi.
- Tutti i prodotti possono essere presentati solo con il nome originale del produttore.
- L'etichetta sulla bottiglia deve coincidere con i dati inseriti nel modulo di iscrizione.
- La tracciabilità e l'autenticità dei campioni inviati devono essere garantite sul mercato anche dopo il concorso (eccezione: birra di apprendisti).
- Le birre devono essere confezionate in bottiglie o in altri contenitori idonei per l'uso da parte dei consumatori.

### 5. Categorie

Le birre devono essere assegnate a uno stile di birra (vedere pag. 5 e segg.). La birra deve rispondere ai criteri della categoria di assegnazione (estratto primitivo, alcol ecc. / le deviazioni minime sono permesse) e deve possedere sia l'aspetto che le proprietà analitiche del

---

<sup>1</sup> <https://www.ezv.admin.ch/ezv/it/home/informazioni-per-ditte/imposte-e-tributi/importazione-in-svizzera/tributi-sull-alcool-e-tsa/imposta-sulla-birra/informazioni.html>

rispettivo stile di birra. Se la birra non rientra in nessuna categoria, è possibile registrarla nella categoria 39 indicando lo stile e la descrizione di birra.

## **6. Analisi dei campioni**

Per tutte le birre presentate Labor Veritas AG esegue un'analisi che comprende i seguenti parametri:

- Piccola analisi della birra (densità, estratto primitivo, alcol, estratto, grado di attenuazione, valore calorico)
- Valore pH (potenziometrico)
- IBU (fotometrico)
- Dichiarazione etichetta
- Colore

La relativa relazione sull'analisi è messa a disposizione dei mittenti.

## **7. Degustazione (analisi sensoriale)**

Tutti i campioni presentati verranno inseriti nel piano di degustazione da parte di ZHAW e di Labor Veritas AG. ZHAW e Labor Veritas AG si fanno garanti del fatto che i campioni vengano degustati in forma anonima e che i degustatori non possano in alcun modo risalire alla provenienza delle birre. I degustatori dei birrifici non potranno degustare le proprie birre.

## **8. Sistema di valutazione**

Le birre vengono valutate e descritte in base a un sistema a punti. Tra i criteri principali figura il fatto che la birra corrisponda a livello sensoriale ( $\frac{5}{6}$  della valutazione complessiva) e analitico ( $\frac{1}{6}$  della valutazione complessiva) allo stile di birra assegnato. Vengono valutati aspetto, odore, sapore e finale della birra nonché la giusta appartenenza sensoriale allo stile di birra.

### Criteri per un riconoscimento:

Il premio viene assegnato alle birre migliori, generalmente non più del 30 per cento delle birre valutate.

Le birre senza riconoscimento o le birre escluse dalla valutazione in seguito alla composizione analitica non vengono menzionate. Vengono elencati solo i prodotti con un riconoscimento unitamente al nome dei birrifici.

Le birre devono rispettare tutte le disposizioni di legge ed essere dichiarate in modo conforme alla legge (verifica formale e contenutistica delle etichette). In presenza di dichiarazioni gravemente errate (ad es. scostamento del contenuto alcolico superiore a 0,5 Vol. % o dichiarazioni mancanti sugli allergeni), la birra sarà esclusa dalla competizione. In tali casi non verrà restituita la tassa di iscrizione. I birrifici riceveranno le analisi di laboratorio, le analisi sensoriale e il motivo dell'esclusione.

Ulteriori informazioni sui prodotti, come amarezza, intensità del colore, contenuto alcolico e tipo di fermentazione si basano sui dati che vengono consegnati dai birrifici partecipanti nel modulo di iscrizione. Verranno comunicati in relazione al punteggio dei prodotti.

Ai birrifici verrà comunicato prima dell'evento di premiazione se i loro prodotti presentati sono stati premiati. Non sussiste alcun diritto di opposizione. È escluso il ricorso alle vie legali.

## 9. Riconoscimento

Ogni prodotto premiato ha diritto a un diploma e a un'etichetta Swiss Beer Award 2019/20. Le etichette possono essere utilizzate fino al 31 dicembre 2020 al prodotto premiato o al birrifico. È vietato modificare o utilizzare le etichette o il logo dello Swiss Beer Award di proprio pugno senza permesso. Non sussiste alcun diritto a un premio.

## 10. Giuria

La giuria è composta da analisti sensoriali della ZHAW, sommelier della birra svizzeri o sommelier della birra diplomati nonché analisti esperti. La selezione dei sommelier della birra e degli esaminatori per la giuria verrà effettuata dallo Steering Committee.

Gli analisti sensoriali lavoreranno in gruppi composti da almeno 3 degustatori e valuteranno la birra dapprima in autonomia per poi elaborare un risultato di gruppo. Se il team si trova in disaccordo una giuria superiore può decidere come valutare la birra. La composizione della giuria superiore spetta allo Steering Committee.

La ZHAW e Labor Veritas AG si occupano dei compiti di sorveglianza e controllo di qualità della degustazione.

## 11. Steering Committee

Lo Steering Committee è composto dai rappresentanti delle seguenti organizzazioni:

- Associazione svizzera delle birrerie, [www.birra.swiss](http://www.birra.swiss)
- Comunità d'interesse delle birrerie indipendenti svizzere, [www.bierig.ch](http://www.bierig.ch)
- Associazione svizzera dei mastri birrai, [www.braumeistervereinigung.ch](http://www.braumeistervereinigung.ch)
- Società per la promozione della varietà della birra, [www.biervielfalt.ch](http://www.biervielfalt.ch)
- Labor Veritas AG, [www.laborveritas.ch](http://www.laborveritas.ch)
- Scuola universitaria professionale delle Scienze applicate di Zurigo, [www.zhaw.ch](http://www.zhaw.ch)
- Bio Suisse, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

## 12. Prestazioni

Nel prezzo sono incluse le seguenti prestazioni:

- Analisi di laboratorio
- Degustazioni (analisi sensoriale) da parte della giuria
- Riepilogo della valutazione con commento della giuria
- Attestato e un'etichetta Swiss Beer Award 2019/20 per i prodotti premiati
- Menzione nell'opuscolo per i prodotti premiati

## 13. Iscrizione

L'iscrizione può essere effettuata tramite il sito Web [www.swissbeeraward.ch](http://www.swissbeeraward.ch) o con i moduli cartacei presso la segreteria dell'Associazione svizzera delle birrerie ([www.birra.swiss](http://www.birra.swiss)).

L'iscrizione va effettuata con il modulo apposito, che deve essere debitamente compilato. Vanno necessariamente indicati stile di birra/categoria/sottocategoria. L'iscrizione va inviata al più tardi entro il **3 maggio 2019** al seguente indirizzo tramite posta o per via elettronica:

Swiss Beer Award  
c/o Associazione svizzera delle birrerie  
Casella postale 2124  
CH-8027 Zurigo  
E-mail: [info@swissbeeraward.ch](mailto:info@swissbeeraward.ch)

Per la degustazione sono necessari 3,3 litri di birra. Le seguenti quantità devono essere restituite:

7 bottiglie à 50cl

o

10 bottiglie à 33cl

Per altri formati di bottiglie, le bottiglie devono essere inviate in un totale di almeno 3,3 litri. I campioni vengono conservati fino a 2 mesi dopo la premiazione.

I campioni devono essere inviati a Labor Veritas AG **tra il 13 e il 28 maggio 2019**, accompagnati da una copia del modulo di registrazione.

Indirizzo:

Labor Veritas AG

Engimattstrasse 11

CH-8002 Zurigo

Tel. 044 283 29 30

E-mail: [info@swissbeeraward.ch](mailto:info@swissbeeraward.ch)

Con l'iscrizione e l'invio dei campioni, il mittente accetta le condizioni di partecipazione dello Swiss Beer Award.

#### 14. Tassa di iscrizione

Dimensione del birrifico	Numero totale di campioni presentati	Prezzo per campione presentato
> 55'000 hl	1	259.-
	2-4	239.-
	a partire da 5	219.-
15'000-44'999 hl	1	233.-
	2-4	215.-
	a partire da 5	197.-
< 15'000	1	207.-
	2-4	191.-
	a partire da 5	175.-

(tutti gli importi si intendono IVA 7,7% incl.)

I prezzi scaglionati si riferiscono al numero complessivo dei campioni presentati per partecipante.

Verranno degustati solo i campioni per i quali la tassa di iscrizione è stata versata nei termini indicati.

La tassa di partecipazione verrà addebitata dopo il ricevimento della registrazione e dovrà essere pagata entro 30 giorni.

#### 15. Luogo e data della degustazione

La valutazione analitica verrà effettuata da giugno ad agosto 2019.

La degustazione sensoriale avrà luogo a giugno 2019.

Zurigo, il 25 marzo 2019

## Stili di birra

### 1. Lager chiara

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 10,0 - 12,0 °Plato Estratto apparente: 1,6 - 2,5 °Plato Alcol: 4,1 - 5,1 % Vol. Amarezza: 15 - 25 IBU Colore: < 20 EBC	<b>Descrizione:</b> A bassa fermentazione Da poco a mediamente amara Pastosità: media, aroma marcato di malto, sono ammesse esigue quantità di sostanze contenenti zolfo (dovute al lievito) Il sapore / carattere di luppolo è compensato dalla rispettiva aggiunta di malto per ottenere un carattere equilibrato. Nessuna nota caramellata Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata Nessun intorbidimento proteico
---	---

### 2. Lager leggera (ice beer/birra draft)

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 10,0 - 12,0 °Plato Estratto apparente: 1,9 - 3,0 °Plato Alcol: 4,1 - 5,1 % Vol. Amarezza: 10 - 20 IBU Colore: < 20 EBC	<b>Descrizione:</b> A bassa fermentazione Amarezza molto esigua Pastosità: da leggera a media, leggero aroma di malto Sapore: neutro, leggermente dolce Nessuna nota caramellata Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata Nessun intorbidimento proteico
---	---

### 3. Birra leggera

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: nessuna indicazione necessaria Estratto apparente: nessuna indicazione necessaria Alcol: ≤ 3 % Vol. Amarezza: 14 - 28 IBU	<b>Descrizione</b> A bassa fermentazione Pastosità esigua, corpo snello Carattere maltato: da esiguo a medio Amarezza del luppolo: da esigua a media Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile. Questa birra è filtrata. Nessun intorbidimento proteico
---	--

### 4. Lager scura

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 10,0 - 12,0 °Plato Estratto apparente: 1,6 - 2,5 °Plato Alcol: 4,1 - 5,1 % Vol. Amarezza: 15 - 25 IBU Colore: 40 - 100 EBC	<b>Descrizione:</b> A bassa fermentazione Amarezza del luppolo: pura ed equilibrata Il vigoroso aroma di malto, con note tostate, di cioccolato, di pane o biscotto, auspicato per questo tipo di birra si ottiene con l'impiego di malto scuro / di Monaco.
---	---

	<p>È possibile impiegare esigue quantità di malto tostato o caramellato.          Aroma e sapore di luppolo: esiguo ma percepibile          Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile          Questa birra è filtrata          Nessun intorbidimento proteico</p>
--	--

## 5. Amber

<p><b>Parametri analitici:</b>          Estratto primitivo: 11,0 - 13,0 °Plato          Estratto apparente: 1,8 - 2,8 °Plato          Alcol: 4,5 - 5,8 % Vol.          Amarezza: 15 - 30 IBU          Colore: 15 - 40 EBC</p>	<p><b>Descrizione:</b>          A bassa fermentazione          Pastosità: media          Una nota di malto leggermente dolce è predominante rispetto a un'amarezza pura del luppolo          Carattere maltato: nota leggermente tostata, tuttavia non marcatamente caramellata (anche se è accettato un leggero carattere caramellato)          Aroma e sapore: nota leggera di pane o biscotto          Aroma e sapore di luppolo: esigui ma riconoscibili          Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile          Nessun intorbidimento proteico</p>
---	---

## 6. Speciale chiara

<p><b>Parametri analitici:</b>          Estratto primitivo: 11,5 - 14,0 °Plato          Estratto apparente: 1,9 - 3,0 °Plato          Alcol: 4,8 - 6,3 % Vol.          Amarezza: 20 - 40 IBU          Colore: &lt; 20 EBC</p>	<p><b>Descrizione:</b>          A bassa fermentazione          Amarezza del luppolo: da media ad elevata          Aroma e sapore di luppolo: delicato, accentuato          Pastosità: da media a corposa.          Sapore e odore: esigue note dolci          Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile          Schiuma molto buona e compatta          Questa birra è filtrata          Nessun intorbidimento proteico</p>
---	--

## 7. Speciale scura

<p><b>Parametri analitici:</b>          Estratto primitivo: 11,5 - 14,0 °Plato          Estratto apparente: 1,9 - 3,0 °Plato          Alcol: 4,8 - 6,3 % Vol.          Amarezza: 20 - 40 IBU          Colore: 40 - 100 EBC</p>	<p><b>Descrizione:</b>          A bassa fermentazione          Amarezza del luppolo: pura ed equilibrata          Il vigoroso aroma di malto, con note tostate, di cioccolato, di pane o biscotto, auspicato per questo tipo di birra si ottiene con l'impiego di malto scuro / di Monaco.          È possibile impiegare esigue quantità di malto tostato o caramellato.          Aroma e sapore di luppolo: esiguo ma percepibile          Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile          Questa birra è filtrata          Nessun intorbidimento proteico</p>
--	---

## 8. Kellerbier/zwickelbier chiara

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 10,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 1,6 - 3,0 °Plato Alcol: 4,1 - 6,3 % Vol. Amarezza: 15 - 40 IBU Colore: < 30 EBC	<b>Descrizione:</b> A bassa fermentazione Da poco a mediamente amara Pastosità: media, aroma marcato di malto, sono ammesse esigue quantità di sostanze contenenti zolfo (dovute al lievito) Il sapore / carattere di luppolo è compensato dalla rispettiva aggiunta di malto per ottenere un carattere equilibrato. Nessuna nota caramellata Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra non è filtrata
---	--

## 9. Kellerbier/zwickelbier scura

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 10,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 1,6 - 3,0 °Plato Alcol: 4,1 - 6,3 % Vol. Amarezza: 15 - 40 IBU Colore: 40 - 100 EBC	<b>Descrizione:</b> A bassa fermentazione Da poco a mediamente amara Pastosità: media, aroma marcato di malto, sono ammesse esigue quantità di sostanze contenenti zolfo (dovute al lievito) Il vigoroso aroma di malto, con note tostate, di cioccolato, di pane o biscotto, auspicato per questo tipo di birra si ottiene con l'impiego di malto scuro / di Monaco. È possibile impiegare esigue quantità di malto tostato o caramellato. Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra non è filtrata
---	--

## 10. Birra analcolica ≤ 0.05 % Vol.

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 5 - 12 °Plato Estratto apparente: 0,5 - 7,0 °Plato Alcol: ≤ 0,05 % Vol. Amarezza: 5 - 50 IBU	<b>Descrizione:</b> A bassa o ad alta fermentazione Schiuma buona e compatta Questa birra può essere filtrata o non filtrata Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio (nelle birre con aggiunta successiva di luppolo, l'aroma del luppolo può anche essere dominante) Aroma e sapore di malto: da molto esigui a molto marcati, in base alla modalità di produzione (procedura di fermentazione con contatto a freddo) Nessune o esigue note di esteri fruttati, nessun diacetile Grado di attenuazione: da molto basso (procedura di fermentazione con contatto a freddo) a molto elevato (estrazione d'alcol), a seconda della procedura di produzione. Pastosità: da molto snella a media (in caso di
--	---

	note dolci spiccate) Sapore e odore: da esigue a spiccate note dolci Amarezza del luppolo: da esigua a spiccata
--	---

### 11. Birra analcolica > 0.05; ≤ 0.5 % Vol.

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 5 - 12 °Plato Estratto apparente: 0,5 - 7,0 °Plato Alcol: > 0.05; ≤ 0.5 % Vol. Amarezza: 5 - 50 IBU	<b>Descrizione:</b> A bassa o ad alta fermentazione Schiuma buona e compatta Questa birra può essere filtrata o non filtrata Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio (nelle birre con aggiunta successiva di luppolo, l'aroma del luppolo può anche essere dominante) Aroma e sapore di malto: da molto esigui a molto marcati, in base alla modalità di produzione (procedura di fermentazione con contatto a freddo) Nessune o esigue note di esteri fruttati, nessun diacetile Grado di attenuazione: da molto basso (procedura di fermentazione con contatto a freddo) a molto elevato (estrazione d'alcol), a seconda della procedura di produzione. Pastosità: da molto snella a media (in caso di note dolci spiccate) Sapore e odore: da esigue a spiccate note dolci Amarezza del luppolo: da molto esigua a spiccata
---	---

### 12. Birra forte > 6%Vol.

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: > 14 °Plato Estratto apparente: > 3 ° Plato Alcol: ≥ 6,0 Vol.% Amarezza: 20 - 60 IBU	<b>Descrizione:</b> A bassa o ad alta fermentazione Aroma e sapore di malto riconoscibili Corpo: da medio a pieno, elevata gradazione alcolica Amarezza del luppolo media Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio Note di esteri fruttate: esigue Diacetile: non riconoscibile o molto esiguo
--	---

### 13. Birra bock chiara

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 16,0 - 17,9 °Plato Estratto apparente: 3,0 - 5,5 °Plato Alcol: 6,5 - 8,0 % Vol. Colore: < 30 EBC	<b>Descrizione:</b> A bassa o ad alta fermentazione La maibock appartiene alla categoria delle birre bock chiare Aroma e sapore di malto riconoscibili Corpo: da medio a pieno, elevata gradazione alcolica Amarezza del luppolo media Aroma e sapore di luppolo: da esiguo a medio Note di esteri fruttate: esigue
--	--



Diacetile: non riconoscibile o molto esiguo
---

#### 14. Birra bock scura

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 16,0 - 17,9 °Plato Estratto apparente: 3,5 - 6,0 °Plato Alcol: 6,3 - 8,0 % Vol. Colore: 40 - 100 EBC	<b>Descrizione:</b> A bassa o ad alta fermentazione Carattere maltato: forte ma non troppo dolce Corpo: pieno Nessun carattere spiccato di malto tostato Elevata gradazione alcolica Amarezza e sapore di luppolo: piuttosto esigui Da esigue a medie quantità di esteri fruttati
--	--

#### 15. Doppelbock chiara o scura

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 18,0 - 22,0 °Plato Estratto apparente: 3,5 - 5,5 °Plato Alcol: 7,0 - 10,0 % Vol. Colore: < 30 EBC (chiara) o > 30 EBC (scura)	<b>Descrizione:</b> A bassa o ad alta fermentazione Carattere maltato: dominante con dolcezza spiccata Nessun carattere di malto tostato astringente Corpo deciso Aroma d'alcol vigoroso Aroma di luppolo e amarezza: piuttosto esigui Da esigue a medie quantità di esteri fruttati
---	---

#### 16. Birra forte maturata in botti di legno / Barley wine

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: > 16 °Plato Estratto apparente: > 4 °Plato Alcol: ≥ 6,5 Vol. %	<b>Descrizione:</b> A bassa o ad alta fermentazione Birre maturate per un periodo prolungato in botti di legno o a contatto con il legno e che rispettano i criteri di gradazione alcolica sotto menzionati L'obiettivo di questa procedura di maturazione speciale consiste nel conferire alla birra un carattere particolare, influenzato dal legno stesso (ad es. aromi di vaniglia, noce di cocco, tabacco, caramello, miele, terra o tè nero) oppure dal prodotto precedentemente conservato nella botte (ad es. whisky, bourbon, sherry, vini rossi o bianchi, rum, tequila, porto) Esempi tipici di "Birra forte maturata in botte di legno" sono: <b>strong porter, stout o imperial stout, bock o eisbock, tripel, barley wine</b> e altre birre forti prodotte in botti precedentemente utilizzate per altre bevande alcoliche In seguito alla speciale procedura di maturazione, queste birre evidenziano un contenuto molto esiguo di CO <sub>2</sub> ; anche le birre senza schiuma possono quindi essere indicate come tipiche di questo tipo di birra. Amarezza del luppolo molto esigua
---	---

	<p>Nessun diacetile Una certa torbidità è consentita Anche note di botte, da leggere a spiccate, come aroma di tabacco, sherry e vaniglia, sono tipiche di questo stile di birra</p> <p>Le birre forti maturate in botte che hanno per questo motivo acquisito un sapore acido vanno iscritte nella categoria 37) "Birra acida maturata in botte di legno". Per agevolare la valutazione sensoriale è necessario che il birrifico comunichi ulteriori dati al momento dell'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tipo di birra (ad es. strong porter, stout o imperial stout, birra bock)</li> <li>• tipo di legno o botte utilizzati (nuovo o usato, botte di rovere o altro tipo di legno)</li> <li>• Dati sui prodotti precedentemente conservati nella botte (ad es. whisky, sherry, porto)</li> </ul>
--	---

### 17. Märzen

<p><b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 12,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 3,0 °Plato Alcol: 5,3 - 6,3 % Vol. Amarezza: 18 - 28 IBU Colore: 5 - 35 EBC</p>	<p><b>Descrizione:</b> A bassa fermentazione Pastosità: forte con nota di malto dolce Carattere maltato: nota leggermente tostata tuttavia non marcatamente caramellata (anche se un leggero carattere caramellato è accettato) Aroma e sapore: nota leggera di pane o biscotto Aroma e sapore di luppolo: esigui ma riconoscibili e puri Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata Nessun intorbidimento proteico</p>
---	--

### 18. Festbier

<p><b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 13,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 3,0 - 5,0 °Plato Alcol: 5,5 - 6,3 % Vol. Amarezza: 18 - 35 IBU Colore: 5 - 35 EBC</p>	<p><b>Descrizione:</b> A bassa fermentazione Pastosità: da media a molto intensa con una nota dolce di malto Carattere maltato: puro, leggermente dolce Aroma e sapore: possibile una leggera nota di pane o biscotto Amarezza del luppolo: pura Aroma e sapore di luppolo: esigui ma riconoscibili Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile Questa birra è filtrata Nessun intorbidimento proteico</p>
---	--

## 19. Schwarzbier

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 11,0 - 13,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato Alcol: 4,5 - 5,9 % Vol. Amarezza: 22 - 32 IBU Colore: > 60 EBC	<b>Descrizione:</b> A bassa fermentazione Odore: gradite note tostate da leggere a medie, anche aromi leggeri di caffè e liquirizia Aroma e sapore di malto: puro, per niente dolce Amarezza del luppolo: da media a spiccata Aroma e sapore di luppolo: esiguo ma riconoscibile Nessuna nota fruttata di esteri o diacetile
---	--

## 20. Rauchbier

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 11,0 - 15,9 °Plato Estratto apparente: 2,5 - 4,5 °Plato Alcol: 4,5 - 5,9 % Vol. Amarezza: 20 - 35 IBU	<b>Descrizione:</b> A bassa o ad alta fermentazione Oltre alle classiche rauchbier dello stile di Bamberg (ad es. <b>rauchbier märzen</b> ) rientrano in questa categoria anche <b>smoked ale</b> o <b>smoked porter</b> ma nessuna variante di birra forte (tenere conto della gradazione alcolica) Odore e sapore affumicato Le note di malto, luppolo e l'aroma affumicato dovrebbero essere equilibrate Riconoscibile una dolce nota di malto tostato, pastosa con amarezza di luppolo esigua o media Raffinato sapore di luppolo esiguo ma percepibile Nessun estere fruttato e diacetile Nelle rauchbier non filtrate è presente una torbidità da leggera a media
---	---

## 21. Birre prodotte con diversi tipi di cereali

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo 11,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato Alcol: 4,9 - 5,9 % Vol. Amarezza: 10 - 25 IBU	<b>Descrizione:</b> A bassa o ad alta fermentazione Aroma e sapore: equilibrato da maltato a tipico di cereali Aroma e sapore di luppolo: da leggero a medio Corpo da leggero a pastoso Amarezza del luppolo: da leggera a media Filtrata e non filtrata In caso di birre ad alta fermentazione il sapore di lievito è decisamente riconoscibile, poiché la birra spesso contiene lievito Nessuna nota di diacetile  Per agevolare la valutazione sensoriale è necessario che il birrifico comunichi ulteriori dati al momento dell'iscrizione: <ul style="list-style-type: none"><li>• Indicazione del tipo di birra</li></ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di fermentazione (alta/bassa)</li> <li>• Indicazione dei tipi di cereali alternativi aggiunti</li> </ul>
--	--

## 22. Hefeweizen chiara o scura

<p><b>Parametri analitici:</b>  Estratto primitivo 11,0 - 14,0 °Plato  Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato  Alcol: 4,6 - 5,9 % Vol.  Amarezza: 10 - 20 IBU  Colore: &lt; 18 EBC (chiara) o &gt; 18 EBC (scura)</p>	<p><b>Descrizione:</b>  Ad alta fermentazione  Sapore e odore: fruttati e fenolici  Le caratteristiche fenoliche ricordano i chiodi di garofano e la noce moscata ma possono essere anche affumicate o simili alla vaniglia.  Questa birra viene prodotta con almeno il 50% di malto di frumento  Le aggiunte di luppolo sono relativamente esigue  Note di lievito spiccate  Sapore e odore di luppolo assenti  La birra è ad alta attenuazione e ha un contenuto elevato di anidride carbonica  La pastosità è molto spiccata  Nessuna nota di diacetile  Questa birra può presentare una torbidità data dal lievito</p>
---	--

## 23. Kristallweizen

<p><b>Parametri analitici:</b>  Estratto primitivo: 11,0 - 14,0 °Plato  Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato  Alcol: 4,6 - 5,9 Vol.%  Amarezza: 10 - 20 IBU  Colore: &lt; 20 EBC</p>	<p><b>Descrizione:</b>  Ad alta fermentazione  Aroma e sapore: leggermente fruttata, note fenoliche nel retrogusto  Le caratteristiche fenoliche ricordano i chiodi di garofano e la noce moscata ma possono essere anche affumicate o simili alla vaniglia.  Questa birra viene prodotta con almeno il 50% di malto di frumento  Le aggiunte di luppolo sono relativamente esigue e sono assenti sapore e odore di luppolo  La kristallweizen è ad alta attenuazione e ha un contenuto elevato di anidride carbonica  Poiché la birra non contiene più lievito, il sapore del lievito è leggero o assente  La pastosità è spiccata  Nessuna nota di diacetile  Questa birra è filtrata  Nessun intorbidimento proteico</p>
--	---

## 24. Birra di frumento con aggiunta di luppolo a freddo

<p><b>Parametri analitici:</b>  Estratto primitivo: 11,0 - 14,0 °Plato  Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato</p>	<p><b>Descrizione:</b>  Ad alta fermentazione  Aroma e sapore: leggermente fruttata, note fenoliche</p>
--	---

<p>Alcol: 4,6 - 5,9 % Vol. Amarezza: 10 - 20 IBU</p>	<p>liche nel retrogusto Le caratteristiche fenoliche ricordano i chiodi di garofano e la noce moscata ma possono essere anche affumicate o simili alla vaniglia. Con il caratteristico e deciso aroma di luppolo conferito dalla luppolatura a freddo. All'olfatto si possono riconoscere note di maracuja, kiwi, arance, erbe aromatiche, miele e note floreali di noce moscata. Questa birra viene prodotta con almeno il 50% di malto di frumento La pastosità è spiccata Nessuna nota di diacetile Questa birra può essere filtrata o non filtrata</p>
--	--

## 25. Witbier belga con coriandolo e bucce d'arancia

<p><b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 11,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 2,5 °Plato Alcol: 4,5 - 6,0 Vol.% Amarezza: 6 - 20 IBU Colore: &lt; 10 EBC</p>	<p><b>Descrizione:</b> Ad alta fermentazione Materie prime: orzi maltati, in via opzionale frumento crudo e avena Per arrotondare l'aroma vengono aggiunte bucce (estratti) d'arancia e coriandolo Sono percepibili aromi fruttati e speziati in misura da leggera a media Corpo da snello a medio che fa riconoscere una certa cremosità Amarezza esigua, aromi luppolati quasi assenti Sapore leggermente acidulo Nessun diacetile</p>
--	--

## 26. Dubble

<p><b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 13,0 - 18,0 °Plato Estratto apparente: 2,5 - 4,0 °Plato Alcol: 6,0 - 8,5 % Vol. Amarezza: 20 - 35 IBU Colore: 20 - 70 EBC</p>	<p><b>Descrizione:</b> Ad alta fermentazione Corpo: da medio a pieno. Note dolci, di noci/cioccolato e note di malto tostato Discreto aroma di luppolo Discreta amarezza, esiguo sapore luppolato Quantità esigue di diacetile sono consentiti Quantità da esigue a medie di esteri fruttati (soprattutto banana) Quantità da esigue a medie di note fenoliche Le dubbel prodotte tradizionalmente vengono confezionate in bottiglia e possono presentare una leggera torbidità da lievito</p>
--	--

## 27. Tripel

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 16,0 - 22,0 °Plato Estratto apparente: 2,5 - 4,0 °Plato Alcol: 7,0 - 10,0 Vol. % Amarezza: 20 - 40 IBU Colore: < 20 EBC	<b>Descrizione:</b> Ad alta fermentazione Sapore complesso, talvolta leggermente aromatico con note di chiodi di garofano date dal 4-vinilguaiacolo Esteri fruttati di banana sono consentiti ma non necessari Corpo: da medio a pieno con una nota di luppolo/malto neutrale ed equilibrata Retrogusto caldo, dolce ma leggero Nessun carattere tostato o di malto scuro, nessun diacetile Aroma di luppolo riconoscibile, amarezza di luppolo media Le tripel prodotte tradizionalmente vengono confezionate in bottiglia e possono presentare una leggera torbidità da lievito
--	---

## 28. Altbier

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo 11,0 - 12,5 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 3,0 °Plato Alcol: 4,8 - 5,2 % Vol. Amarezza: 20 - 45 IBU Colore: 20 - 40 EBC	<b>Descrizione:</b> Ad alta fermentazione Corpo: medio Sapore: maltato Aroma del luppolo: da esiguo a spiccato La Altbier può essere spiccatamente luppolata L'impressione generale è pura, fresca con un sapore pieno Spesso con un retrogusto secco Aromi di esteri fruttati da esigui a medi Nessun diacetile Questa birra è filtrata Nessun intorbidimento proteico
---	--

## 29. Pale Ale

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 11,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato Alcol: 4,5 - 6,0 % Vol. Amarezza: 20 - 40 IBU Colore: 10 - 30 EBC	<b>Descrizione:</b> Ad alta fermentazione Amarezza, sapore e aroma di luppolo: da medi a elevati ma non troppo dominanti Impiego di luppolo a freddo ("dry hopped") consentito Corpo: medio Aroma e sapore di malto: da esiguo a medio, è ammesso un esiguo carattere caramellato Note fruttate di esteri: da esiguo a medie Intorbidimento proteico consentito se servita a bassa temperatura Sono consentite quantità molto esigue di diacetile
--	---

### 30. Golden ale / summer ale

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 8,0 - 12,5 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 3,0 °Plato Alcol: 2,8 - 5,5 % Vol. Amarezza: 10 - 30 IBU Colore: 6 - 20 EBC	<b>Descrizione:</b> Ad alta fermentazione Carattere maltato esiguo con talvolta una leggera nota biscottata Aroma di luppolo esiguo Amarezza esigua Retrogusto: asciutto e rinfrescante Aromi esteri fruttati: consentiti solo in misura ridotta Non dovrebbero essere percepibili note di diacetile e zolfo In linea di massima aroma molto puro e con carattere dissetante Intorbidimento proteico consentito se servita a bassa temperatura
--	---

### 31. Red Ale / Amber Ale

<b>Analytik:</b> Estratto primitivo: 10,0 - 14,5 °Plato Estratto apparente: 2,6 - 4,7 °Plato Alcol: 4 - 6 % Vol. Amarezza: 18 - 45 IBU Colore: 20 - 40 EBC	<b>Descrizione:</b> Ad alta fermentazione Schiuma color crema e persistente Dal colore ambrato o di castagna sino a tonalità più scure Carattere maltato più spiccato con note caramellate da moderate sino a forti accompagnate da note di pino e vaniglia Può avere un esiguo carattere di malto tostato Aroma di luppolo da moderato a medio con amarezza del luppolo equilibrata Da moderatamente a fortemente aromatica Esteri fruttati da poco a decisamente percettibili Possono essere presenti aromi di bucce d'arancia, pompelmo e bacche
---	--

### 32. Altre ale

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 11,0 - 14,0 °Plato Estratto apparente: 2,0 - 4,0 °Plato Alcol: 4,5 - 6,0 Vol.% Amarezza: 25 - 45 IBU	<b>Descrizione:</b> Amarezza, sapore e aroma di luppolo: da medi a elevati ma non troppo dominanti Impiego di luppolo a freddo ("dry hopped") consentito Corpo: medio Aroma e sapore di malto: da esiguo a medio, è ammesso un esiguo carattere caramellato Note fruttate di esteri: da esigue a medie Intorbidimento proteico consentito se servita a bassa temperatura Nessun diacetile
--	--

### 33. India pale ale

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 11,0 - 17,0 °Plato Estratto apparente: 3,0 - 4,5 ° Plato Alcol: 4,5- 7,5 % Vol. Amarezza: > 30 IBU	<b>Descrizione:</b> Ad alta fermentazione Amarezza del luppolo intensa Impiego di luppolo a freddo ("dry hopped") consentito Aroma di luppolo da marcato a forte Carattere maltato e pastosità: medi Medie note fruttate di esteri Sono consentite quantità molto esigue di diacetile Intorbidente proteico se servita a bassa temperatura
--	--

### 34. Porter

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 10,0 - 15,0 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 4,0 °Plato Alcol: 4,5 - 6,5 % Vol. Amarezza: 20 - 40 IBU Colore: > 60 EBC	<b>Descrizione:</b> A bassa o ad alta fermentazione Aroma di malto tostato ma non di orzo tostato Note di malto: note dolci da esigue a medie fino ad amarezza netta (malto tostato) ma nessun sapore di bruciato o carbone Corpo da medio a pastoso Amarezza del luppolo da media a elevata Aroma di luppolo da leggero a medio Note fruttate di esteri: equilibrate in relazione al malto tostato e all'amarezza del luppolo
---	---

### 35. Stout (dry stout, imperial stout, sweet stout)

<b>Parametri analitici:</b> Estratto primitivo: 8,0 - 25,0 °Plato Estratto apparente: 1,5 - 7,5 °Plato Alcol: 3,0 – 12,0 % Vol. Amarezza: da 20 IBU Colore: > 70 EBC	<b>Descrizione:</b> Dry stout: ad alta fermentazione Primo sorso: sapore di malto, caffè o cioccolato Retrogusto: caratteristico aroma affumicato dovuto all'impiego di malto tostato (questo domina spesso il sapore, mettendo in secondo piano le altre note) Corpo: da medio a pastoso Sapore leggermente astringente  Sweet stout: ad alta fermentazione Colore: da marrone scuro a nero profondo Possibile esiguo aroma di malto tostato, pastoso Con l'aggiunta di lattosio prima dell'imbottigliamento la birra diventa più pastosa Note dolci di malto, cioccolato e caramello dominano il sapore e rafforzano l'aroma Il luppolo dovrebbe creare un equilibrio con la dolcezza senza influire sul sapore o l'odore.  Imperial stout: ad alta fermentazione
---	---



	<p>Colore: nero profondo  Elevata gradazione alcolica  Odore e sapore molto maltati  Elevato contenuto di luppolo ed esteri fruttati  L'amarezza varia da media a elevata  Gli aromi tostati e amari non devono coprire completamente il carattere complessivo della birra  Aroma di luppolo: da fine a floreale, con note di agrumi o erbe aromatiche  Contenuto di diacetile molto basso</p>
--	--

### 36. Birra acida

<p><b>Parametri analitici:</b>  Estratto primitivo 7,0 - 18,0 °Plato  Estratto apparente: 0 - 3,5 °Plato  Alcol: 2,5 - 8,0 % Vol.  Amarezza: 5 - 25 IBU</p>	<p><b>Descrizione:</b>  A bassa o ad alta fermentazione  Per queste birre non è necessaria una maturazione in botti di legno.  Se le birre sono state conservate in botti di legno, l'aroma complessivo non può essere dominato dal legno  Colore: da giallo chiaro a marrone scuro  Spiccate note acide che ricordano l'acido lattico o l'acido citrico (non è ammesso l'acido acetico)  Amarezza del luppolo: molto esigua  Nessun diacetile  Può essere presente in misura ridotta un caratteristico odore di cavallo (simile a quello di una coperta da cavallo bagnata) di lieviti <i>Brettanomyces</i>. Una certa torbidità è consentita  Le birre sono relativamente secche, una leggera dolcezza può arrotondare il carattere acido  Esempi tipici di "birre acide" sono Berliner Weisse (senza aggiunta di frutta), Gose e altre birre fermentate utilizzando lattobacilli  Le birre il cui aroma è contraddistinto dal legno vanno iscritte nella categoria 37 "Birra acida maturata in botte di legno"</p>
---	---

### 37. Birra acida maturata in botte di legno

<p><b>Parametri analitici:</b>  Estratto primitivo &gt; 11 °Plato  Estratto apparente: &gt; 2 °Plato  Alcol: &gt; 5,0 % Vol.  Amarezza: &gt; 20 IBU</p>	<p><b>Descrizione:</b>  A bassa o alta fermentazione, fermentazione spontanea  Le birre maturate per un lungo periodo in una botte di legno o a contatto con il legno possono presentare proprietà sensoriali riconoscibili dovute al legno con il quale sono state a contatto (ad es. aromi di vaniglia, noce di cocco, tabacco, caramello, miele, terra o tè nero)  In seguito alla speciale procedura di maturazione, queste birre evidenziano un contenuto molto esi-</p>
---	---

	<p>guo di CO<sub>2</sub>; anche le birre senza schiuma possono quindi essere indicate come tipiche di questo tipo di birra.</p> <p>Colore: da giallo chiaro a marrone scuro</p> <p>Spiccate note acide che ricordano l'acido lattico o l'acido citrico (l'acido acetico è ammesso in quantità esigue)</p> <p>Amarezza del luppolo: molto esigua</p> <p>Nessun diacetile / Ammessa una certa torbidità</p> <p>Può essere presente un caratteristico odore di cavallo (simile a quello di una coperta da cavallo bagnata) di lieviti Brettanomyces.</p> <p>Le birre possono essere secche, tuttavia note dolci da leggere a medie possono arrotondare il carattere acido</p> <p>Gli aromi di esteri fruttati e note di botte, da leggere a spiccate, come aroma di tabacco, sherry e vaniglia, sono tipiche di questo stile di birra</p> <p>Esempi classici di "birra acida maturata in botte di legno" sono ad es. Geuze, Faro, Flemish Red o Oude Bruin e altre birre piene e forti prodotte in botti</p> <p>Per agevolare la valutazione sensoriale è necessario che il birrifico comunichi ulteriori dati al momento dell'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stile della birra prima di essere sottoposta a maturazione nel legno</li> <li>• tipo di legno o botte utilizzati (nuovo o usato, botte di rovere o altro tipo di legno)</li> </ul>
--	---

### 38. Birra di apprendisti

<p><b>Parametri analitici:</b> È obbligatorio indicare estratto primitivo, estratto e alcol nonché amarezza.</p>	<p><b>Descrizione:</b> In questa categoria rientrano le birre realizzate autonomamente dagli apprendisti dei birrifici. Nella migliore delle ipotesi le birre vengono assegnate a uno stile (annotare in questa categoria il numero dello stile di birra). La varietà è illimitata. Le birre devono essere prive di difetti.</p>
--	--

### 39. Categoria speciale

<p><b>Parametri analitici:</b> È obbligatorio indicare estratto primitivo, estratto e alcol nonché amarezza.</p>	<p><b>Descrizione:</b> Se una birra non può essere assegnata a nessuna categoria, può essere inserita qui. Tuttavia occorre indicare lo stile di birra.</p> <p>Non può trattarsi di un unico lotto.</p>
--	---

#### 40. Birra biologica

<b>Parametri analitici:</b> È obbligatorio indicare estratto primitivo, estratto e alcol nonché amarezza.	<b>Descrizione:</b> In questa categoria rientrano le birre che recano il marchio Bio Suisse. È necessario indicare lo stile di birra.
--	---