Fra i birrifici scatta la caccia ai numerosi premi
La novità è l'alloro per l'etichetta più riuscita

«Cerevisia» è diventato un punto di riferimento fondamentale per i birrifici artigianali trentini non solo perché offre loro l'occasione di farsi conoscere e di confrontarsi, ma anche perché ad ogni edizione premia i migliori prodotti, categoria per categoria. Per un'etichetta potersi fregiare di un riconoscimento come questo significa vedere certificata la bontà del lavoro che sta alle sue spalle.

Anche quest'anno, con l'avvicinarsi della mostra, sale dunque l'attesa per conoscere i nomi del miglior birrificio e dei migliori prodotti, suddivisi sulla base della tradizione brassicola di riferimento, che verranno premiati. Due le novità rispetto all'edizione passata: la prima riguarda la giornata scelta per la cerimonia, che sarà quella del sabato, preferita alla domenica in quanto lascia un'intera giornata al pubblico, l'ultima, per andare a caccia delle etichette premiate. La seconda novità riguarda un nuovo "contest", chiamato «Bottiglia d'artista», organizzato insieme al sito «Trentino Birra», che incoronerà l'etichetta più originale, spostando così l'attenzione dai parametri organolettici a quelli artistici.

Nel **2016** l'ambito alloro di miglior birrificio trentino dell'anno è stato assegnato a Bionoc' (Primiero), affiancato da un premio speciale per la cura nella produzione degli ingredienti assegnato a Maso Alto di Lavis. Scendendo nel dettaglio, la birra Rauca di Bionoc' è stata valutata la migliore della categoria chiare alta e bassa fermentazione di ispirazione tedesca e ceca, l'Intrepida di Maso Alto la numero uno nel gruppo chiare ad alta fermentazione di ispirazione angloamericana, la Cioch di Leder la migliore nella categoria alta e bassa fermentazione di ispirazione tedesca, la Nociva ancora di Bionoc' regina fra quelle di alta fermentazione di ispirazione anglosassone, la Dark Deer fra quelle di alta fermentazione in stile Stout e Porter, la Avec Amour di Maso Alto migliore fra quelle di alta fermentazione in stile APA, di medio alto grado alcolico di ispirazione angloamericana, la Weiss Bear di Birra del Bosco è stata giudicata al top nel gruppo di alta fermentazione di ispirazione tedesca e belga. Alla Black Mama di Rethia è andato il primo premio per le birre di alta fermentazione di ispirazione belga, alla Single Bot di BioNoc' quello riservato alle birre speciali. La birra Lunatica di Mastro Rebuff, azienda all'esordio a Fondo, è stata invece votata dal pubblico come miglior prodotto degustato nei tre giorni.

Nel **2015** la commissione di esperti guidata da Renato Nesi aveva premiato nuovamente BioNoc' (Primiero) quale miglior birrificio artigianale trentino, la birra Biolupo di Bionoc' quale miglior birra artigianale trentina di tradizione brassicola tedesca, la Selvatica di Maso Alto per quanto riguarda la tradizione brassicola inglese, la Lupinus del Birrificio Fiemme nel campo della tradizione brassicola belga ed infine la stessa Maria Mata del Birrificio Rethia di Vezzano per quanto attiene alla tradizione brassicola americana.

Infine, anche nel **2014**, in occasione della prima edizione di «Cerevisia», quando l'unica giuria chiamata in causa fu quella popolare, venne incoronato quale miglior birrificio artigianale trentino BioNoc' (Primiero), la birra Fox Tail di Birra del Bosco come migliore nella tradizione brassicola inglese, l'Alta Vienna di BioNoc' al top fra quelle di tradizione brassicola belga e la Obice di Barbaforte migliore per quanto attiene alla tradizione brassicola americana.

Pro Loco di Fondo: proloco@fondo.it – www.cerevisiafestival.com
PegasoMedia: 348.0613477 – comunicazione@pegasomedia.it