Sono 107 le birre in lizza per contendersi i premi
A valutarle ci sarà una giuria mai così qualificata

Se «Cerevisia» ha acquisito prestigio presso i produttori, non è solo per la grande quantità di persone che riesce ad attirare al Palanaunia dal venerdì alla domenica, ma anche perché offre loro importanti momenti di formazione e la possibilità di sottoporre i prodotti al giudizio di una giuria qualificata. La premiazione delle migliori etichette, ripartite in base alla loro tipologia, è infatti uno dei tasselli più importanti di questa manifestazione.

Sono 107, quest'anno, le birre in gara, distribuite in ben 22 categorie. Saranno sottoposte al vaglio di una commissione, presieduta al solito da Renato Nesi, che sarà composta da esperti decisamente qualificati, ovvero Flavio Boero, ex responsabile di Carlsberg Italia, Alessio Facchini di Unionbirrai, il giudice internazionale Alessandra Agrestini, Beppe Serafini, fondatore del Birrificio Rurale, e Alice Benecchi, birraia di Batzen Bräu.

Nel **2017** è stato eletto birrificio trentino dell'anno il primierotto BioNoc', che peraltro aveva già conquistato questo premio anche nelle tre edizioni precedenti. Per quanto invece riguarda le singole categorie, la “Ginevra” di Leder ha vinto il premio riservato alle birre chiare alta e bassa fermentazione di ispirazione tedesca e ceca, la “Cioch” ancora di Leder quello per il gruppo alta e bassa fermentazione di ispirazione tedesca, la “Abete” di Barbaforte quello per il gruppo alta fermentazione di ispirazione anglosassone, alla “Guna” di Rethia è andato il riconoscimento riservato alle birre di alta fermentazione in stile Stout e Porter, alla “Obice” di Barbaforte quello per le birre di alta fermentazione in stile APA, AIPA, IPA, Double IPA, Imperial IPA di ispirazione angloamericana, alla “Aqvila” di Birra Pejo quello del gruppo alta Fermentazione di ispirazione belga, infine alla “Pastor” di BioNoc' il premio assegnato alle birre speciali.

Nel **2016**, invece, 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 aveva premiato la Biolupo di Bionoc’ quale miglior birra artigianale trentina di tradizione brassicola tedesca, la Selvatica di Maso Alto per quanto concerne 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.

Nel **2014**, in occasione della prima edizione di «Cerevisia», la birra Fox Tail di Birra del Bosco fu incoronata come la 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