Nuovo record di partecipazione al concorso: 113 etichette in gara in 22 diverse categorie

Oltre che una vetrina per proporre ad una clientela esigente e qualificata i propri prodotti, «Cerevisia», per i produttori trentini, rappresenta un appuntamento importante anche per il suo concorso. Sottoporre una birra all'esame della commissione creata ad hoc e guidata ogni anno da Renato Nesi, docente, scrittore e degustatore professionista, significa avere la possibilità di ottenere un feedback importantissimo al fine di migliorare la qualità.
Sono 113, quest'anno, le birre in gara, distribuite in ben 22 categorie. Saranno sottoposte al vaglio di un gruppo coordinato da Nesi, il quale si avvarrà della competenza di Flavio Boero, ex responsabile di Carlsberg Italia ed oggi collaboratore di università e scuole professionali nel settore agroalimentare ed enogastronomico; Francesca Morbidelli, fondatrice dell'associazione "La Pinta Medicea" ed esperta degustatrice; Alessandra Di Dio, social media manager, communication consultant e giudice birrario; Alice Benecchi, mastra birraia di Batzen Bräu. Saranno loro a decidere chi meriterà il primo, il secondo ed il terzo premio all'interno di ogni tipologia produttiva, con imparzialità e rigore, al punto che non è infrequente la mancata attribuzione di uno o più gradini del podio quando in gara non vi sono birre idonee a meritarli.
A qualificare il concorso di quest'anno vi è anche la sua apertura, per la prima volta, alle etichette delle aziende trentine che non hanno la possibilità di essere presenti fra gli stand. Un modo per renderlo ancora più autorevole, aumentandone al massimo l'inclusività.

I precedenti

Nel **2018** il titolo più ambito, quello riservato al miglior birrificio artigianale trentino, è andato per la prima volta a Rethia, azienda di Vezzano, che ha fatto incetta di riconoscimenti anche nelle graduatorie dedicate alle singole tipologie, imponendosi fra quelle chiare di ispirazione tedesca, quelle ambrate a bassa fermentazione a basso grado alcolico, quelle dello stesso tipo ad elevato grado alcolico, quelle con uso di frutta, con molti altri piazzamenti sul podio. Al secondo posto si è piazzato Barbaforte di Folgaria, che ha vinto nelle categorie riservate alle chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate e in quella riservata alle chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento. Terzo il Birrificio Rotaliano, primo fra quelle di ispirazione anglosassone e in quelle di ispirazione belga. Si sono guadagnati un primo posto anche BioNoc', vincitore nel gruppo delle birre affinate in legno; la nonesa Km8, prima nella categoria a basso grado alcolico di ispirazione anglosassone e in quella di ispirazione britannica; Leder vincitore fra quelle di ispirazione tedesca; il birrificio Fiemme si è imposto fra quelle salate o lattiche di ispirazione tedesca. Il premio speciale assegnato all'azienda che fa più largo uso di materia prima locale è andato a BioNoc'.

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

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

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.