



**BeerBagia Festival**  
il festival delle birre artigianali in Barbagia  
**31 MAGGIO - 2 GIUGNO 2025**  
Lago di Gusana, GAVOI (NU)

## **BEERBAGIA HOMEBREWERS CONTEST 2025**

### REGOLAMENTO

Associazione Culturale BeerBagia in collaborazione con Associazione Fermento Sardo,  
Hotel Sa Valasa; con il patrocinio del Comune di Gavoi.

## ISCRIZIONE

Per poter iscrivere la propria birra occorre **compilare il [modulo](#)** e **pagare la quota di partecipazione di 10 euro** tramite [PayPal](#).

Con il pagamento della quota si ha diritto a iscrivere 1 birra al concorso.

Non c'è limite al numero di birre da iscrivere per ciascun homebrewer.

Una volta confermato l'ordine (modulo debitamente compilato e pagamento effettuato), verrà inviata una mail all'indirizzo registrato con la conferma dell'ordine, l'etichetta da apporre alle bottiglie in concorso e le istruzioni di spedizione del collo.

Sarà premura del partecipante stampare l'etichetta da noi fornita, compilarla e apporla sulla bottiglia.

## QUANTITÀ RICHIESTA

È obbligatorio inviare **3 bottiglie da almeno 33 cl.**

È ammessa qualsiasi bottiglia (anche lattine) purché **senza segni particolari di riconoscimento.**

## SPEDIZIONE O CONSEGNA

L'indirizzo di spedizione verrà comunicato all'atto di iscrizione, nella **mail di risposta contenente le istruzioni e l'etichetta.** L'eventuale consegna a mano è da concordare con l'Associazione scrivendo una mail a [logistica@beerbaggia.it](mailto:logistica@beerbaggia.it)

## TERMINE DELLE ISCRIZIONI E ARRIVO CAMPIONI

**18 Maggio 2025.**

## GIURIA

La giuria sarà **formata da UBT**, birrai ed esperti del settore.

Ogni partecipante riceverà **almeno due schede di feedback per ciascuna birra iscritta**, compilate dai giudici che assaggeranno la birra nella fase eliminatoria.

## ORDINE E MODALITÀ DI DEGUSTAZIONE

La valutazione delle birre si svolgerà in sessioni suddivise per macro categorie (riportate in seguito).

### **MIGLIOR BIRRA IDENTITARIA SARDA**

Al momento dell'iscrizione sarà possibile indicare una **birra prodotta con un ingrediente tipico della tradizione sarda** (cereale, frutto, bacca, erbe ecc.). La birra che riceverà il punteggio più alto nella prima fase eliminatória riceverà la **menzione d'onore** come "Miglior Birra identitaria Sarda"

### **PREMI**

**Primo premio** – Cestino del valore di **80€** con prodotti agroalimentari del territorio

**Secondo premio** – Cestino del valore di **50€** con prodotti agroalimentari del territorio

**Terzo premio** – Card del valore di **20€** da spendere al BeerBagia Festival 2025

**Miglior Birra Identitaria Sarda:** Felpa BeerBagia Festival

### **ANNUNCIO VINCITORE E PREMIAZIONE**

I risultati saranno annunciati **lunedì 02 giugno 2025 all'interno del BeerBagia festival 2025**, dove verranno consegnate le schede di feedback e i premi agli homebrewers presenti. Per chi non potesse presenziare all'evento gli verranno inviate le schede di feedback tramite email e l'eventuale ritiro dei premi dovrà essere concordato con l'Associazione Culturale BeerBagia.

### **STILI AMMESSI**

Al concorso sono ammesse birre autoprodotte nei seguenti stili:

#### **CATEGORIA 01 – BELGIAN ALE**

Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga (Blonde Ale, Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ale, Blanche, Witbier, Belgian Golden Strong Ale, Belgian Dark Strong Ale, Tripel, Dubbel Quadrupel)

**Fermentazione:** Alta

**Gradi Plato:** 11,0 – 26,0 °P

**Alcolicità:** 4,5 – 11,0 Alc. % Vol

**Colore:** 3-22 SRM – 6-43 EBC

**Amaro:** 20 - 60 IBU

**Stili di riferimento:** Belgian Blond, Belgian Pale Ale

**Aspetto:** Colore da dorato a ramato bruno intenso con ottima limpidezza. Schiuma cremosa e massiccia.

**Aroma:** Moderato aroma di malto che può essere una combinazione di tostato, biscottato, nocciola con note lievi di caramello o miele. Fruttato da moderato a moderatamente alto, alle volte con sentori di arancia o pera, aromi di luppolo da bassi a moderatamente alti (floreali, erbacei o speziati), che si possono miscelare in sottofondo con i fenoli pepati e speziati ed esteri.

**Gusto:** Inizialmente ha un moderato e morbido gusto maltato unito a un profilo variabile di note tostate, biscottate, di nocciola e lievi sentori di caramello e/o miele. Fruttato da moderato a moderatamente alto, talvolta di pera o arancia e lieve carattere (da basso a medio) di luppolo speziato, erbaceo o floreale. L'amaro di luppolo oscilla da medio-basso a medio-alto e può essere evidenziato da quantità (da basse a molto basse) di fenoli pepati. Ha un finale bilanciato, con i luppoli che diventano più pronunciati nel retrogusto rispetto alle birre con un finale più secco. Equilibrio generale ben bilanciato, senza nessun elemento che emerge. Il maltato e il fruttato sono più evidenti all'inizio, mentre l'amaro e il carattere secco fanno da supporto successivo. Corpo da medio-leggero a molto elevato. Palato morbido. Il livello di alcol va da tenue a elevato a seconda dello stile di riferimento. Cassatura da bassa a medio-alta.

## **CATEGORIA 02 – BIRRE SCURE**

Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione anglosassone (Porter, Robust/Baltic Porter, Stout, Imperial Porter, Russian Stout, Imperial Stout).

**Fermentazione:** Alta o bassa

**Gradi Plato:** 8,0 – 22,0 °P e oltre

**Alcolicità:** 9,0 – 9,0 Alc. % Vol

**Colore:** 13-30 SRM – 26-60 EBC

**Amaro:** 15-60 IBU e oltre

**Stili di riferimento:** English Porter, Irish Stout, Oatmeal Stout, Sweet Stout, Robust/Baltic Porter, Imperial Porter, Russian Stout, Imperial Stout

**Aspetto:** Colore da bruno-rossastro a marrone molto scuro fino a raggiungere il nero, spesso con riflessi rubino e granata. Schiuma color marroncino: spessa, compatta e di buona persistenza. In alcuni casi la viscosità data dall'elevata struttura alcolica può portare alla formazione di lacrime visibili sulla parete del bicchiere.

**Aroma:** Oltre a un carattere maltato di fondo (dolce, caramello, toffee, tostato, nocciola, cioccolato, caffè, liquirizia) si può facilmente percepire un aroma di arrostito (spesso simile ad un leggero sentore di bruciato tipico dei malti molto scuri e tostati). L'aroma di luppolo può essere da basso ad elevato. Fruttati ed esteri da assenti fino ad assumere un complesso profilo che si combina con l'alcol per dare sfumature di prugna, ciliegia, uva passa oltre che vinosità tipo Porto. Diacetile assente.

**Gusto:** Il forte sentore di malto conferisce un tipico gusto leggermente arrostito a queste birre, con sfumature sul cioccolato e il caffè, e un finale tipicamente tostato. A seconda delle combinazioni di malti utilizzati e degli apporti dei luppoli si possono avere delle chiusure da molto secche a mediamente dolci. La percezione gustativa dei luppoli è molto variabile da leggera a moderata e va a bilanciare il tostato del malto. Esteri fruttati moderati o assenti. Diacetile assente.

### **CATEGORIA 03 – ACIDE O ALLA FRUTTA**

Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, mista, spontanea, Brettanomyces, con o senza utilizzo di frutta, caratterizzate dalle note acide con o senza aggiunte di frutta.

**Fermentazione:** Alta, Spontanea, Mista, Brettanomyces

**Gradi Plato:** Nessun riferimento °P

**Alcolicità:** Nessun riferimento Alc. % Vol

**Colore:** Nessun riferimento SRM e EBC

**Amaro:** Nessun riferimento IBU

**Stili di riferimento:** Rientrano in questa categoria le birre con una predominante acidità (citrica/ lattica o lieve acetico) e le birre connotate da un prevalente utilizzo di lieviti Brettanomyces che hanno un'acidità da nulla a contenuta e tutte le birre con predominante aroma e gusto di frutta. Sono ammesse in questa categoria le birre che utilizzano frutta tra gli ingredienti, mentre non è ammesso l'utilizzo di spezie. L'acidità può derivare da batteri lattici, questi possono essere presenti ma devono essere parte integrante di

una fermentazione mista. Nelle versioni più scure, gli aromi di malto tostato, caramello e cioccolato sono lievemente presenti. Gli aromi di diacetile e DMS non dovrebbero essere percepibili. Per consentire un giudizio accurato si richiede al HomeBrewers di fornire tutte le informazioni necessarie relative alle eventuali aggiunte.

**Aspetto:** Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza della schiuma, limpidezza variabile da bassa a buona.

**Aroma:** Animale, sudore di cavallo, cuoio, cantina, legno, leggero fenolico tipici delle fermentazioni miste, spontanee e da utilizzo di *Brettanomyces* sono da valorizzare se armonici e ben equilibrati nel complesso. Sono logicamente compresi anche i sentori di frutta in generale.

**Gusto:** Il carattere acido di queste birre può derivare sia dai lieviti/batteri che dalla maturazione in legno, senza che quest'ultimo sia predominante sull'esame gustativo. Le note fruttate possono essere conferite tramite l'utilizzo diretto di frutta o suoi estratti/infusi. Le birre caratterizzate dall'utilizzo (anche esclusivo) di *Brettanomyces* non sono da penalizzare per una minore acidità.

#### **CATEGORIA 04 – AMERICAN BEER**

Chiare e ambrate, alta fermentazione, di basso o medio grado alcolico, luppolate, d'ispirazione americana (American Pale Ale – American IPA)

**Fermentazione:** Alta

**Gradi Plato:** 10,0-17,0 °P

**Alcolicità:** 4,0 - 7,5 Alc. % Vol

**Colore:** 5-14 SRM – 10-28 EBC

**Amaro:** 30 - 70 IBU

**Stile di riferimento:** American Pale Ale – American IPA

**Aspetto:** Colore da dorato chiaro ad ambrato. Schiuma moderatamente generosa di colore che va dal bianco all'avorio e con buona ritenzione. Generalmente ben limpide, anche se versioni col dry-hopping possono risultare leggermente torbide.

**Aroma:** Aroma di luppolo americano o pacifico da moderato a forte, tipicamente con ampia varietà di caratteristiche, includendo note agrumate, floreali, pinose, resinose, speziate, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco o melone. Non è richiesta nessuna di queste specifiche caratteristiche ma il luppolo si deve percepire al naso. Una maltosità da bassa a medio

elevata che sostiene la decisa luppolatura e può mostrare note di malti speciali (pane, pane tostato, biscotto, caramello). Gli esteri fruttati variano da nulli a moderati. Il dry-hopping (se usato) può aggiungere note erbacee, anche se la sua presenza non dovrebbe essere eccessiva.

**Gusto:** Luppolatura da moderata ad alta con le caratteristiche del luppolo americano o pacifico (agrume, floreale, pinoso, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc.). Il maltato delicato da basso a moderato sostiene la decisa luppolatura e può mostrare lievi caratteristiche di malti speciali (pane, toast o biscotto). L'equilibrio tende normalmente verso l'amaro e il luppolo da aroma, ma la presenza del malto dovrebbe essere di supporto e non disturbare la percezione della luppolatura. I gusti del caramello sono spesso assenti o molto limitati (ma sono accettabili se non sono in conflitto col luppolo). Gli esteri fruttati del lievito sono da nulli a moderati, anche se molte varietà di luppolo sono alquanto fruttate. Amaro da moderato ad alto con finale da medio a secco. Il gusto di luppolo e l'amaro spesso permangono nel finale ma il retrogusto deve in genere essere pulito e non aspro. Il dry-hopping (se presente) può aggiungere note erbacee ma non deve eccedere. Il corpo da medio basso a medio alto con carbonazione da moderata ad alta. Finale delicato, morbido senza astringenza o asprezza.

La birra a concorso non può essere prodotta da un homebrewer che ricopre ruoli professionistici in birrifici.

Qualora la birra iscritta dovesse essere considerata dalla giuria fuori stile, quest'ultima indicherà il corretto stile nella scheda di feedback senza penalizzazioni.

### **INFORMAZIONI e COMUNICAZIONI**

Per ulteriori dubbi e informazioni è possibile scrivere a [logistica@beerbagia.it](mailto:logistica@beerbagia.it).

Eventuali modifiche al programma dell'evento verranno comunicate tempestivamente agli scritti via mail e riportata su BEERBAGIA.IT e i social [facebook](#) e [instagram](#).

**ASSOCIAZIONE CULTURALE BEERBAGIA**

Via Rettore Calzone 27, 08020 Gavoi (NU)  
C.F.: 93059860911 | P.IVA: 01645220912

mail: **info@beerbagia.it**

web: **beerbagia.it**

facebook: **Beerbagia Festival**

instagram: **@beerbagiafest**