

Birra senza glutine: le etichette premiate al Campionato mondiale

scritto da Redazione | 17/01/2020



Lo scorso dicembre, nell'ambito del Napoli Beerfest, si è svolto anche il concorso internazionale per premiare le migliori birre gluten free

Un concorso importante per il mondo della birra quello che si è svolto a Castel dell'Ovo di Napoli lo scorso dicembre, nell'ambito del [Napoli Beerfest](#). Il giorno 22, infatti, si è tenuta la premiazione del **WGFBA World Gluten Free Beer Award 2019**, la sesta edizione del **Campionato mondiale della birra senza glutine**, organizzato da Nonsologlutine in collaborazione con S-Attitude.

Una giuria qualificata ha selezionato e premiato le **birre iscritte al concorso**, suddivise in cinque categorie, dimostrando come questo segmento oggi offra una qualità molto superiore rispetto a qualche anno fa quando le birre gluten free neppure erano catalogate per stile, ma rappresentavano un vero e proprio surrogato di birra.

Anche la **birra artigianale**, quindi, ha beneficiato dei risultati della ricerca che ha consentito di ottenere ottime bevande prive di glutine, partendo da produzioni tradizionali.

Le birre gluten free premiate

Le **birre iscritte al concorso sono state 54**, suddivise nelle suddette cinque categorie da cui sono emersi i seguenti vincitori:

Categoria A: bassa e alta fermentazione - bassa gradazione alcolica (<5,5% vol.)

1. Birrificio Apuano - Glu Glu - 5,0% vol.
2. Birrificio Manerba - The Ruins - 5,2% vol.
3. Birrificio Karma - Marilyn - 5,0% vol. / Birrificio del Forte - Meridiano 0 - 5,0% vol.

Categoria B: bassa e alta fermentazione - alta gradazione alcolica (≥5,6% vol.)

1. Brasserie de Brunehaut - Triple Bio - 8,0% vol.
2. Birrificio Caulier - Tripel - 9,0% vol.
3. Brasserie de Brunehaut - Blonde Bio - 6,5% vol.

Categoria C: bassa e alta fermentazione - luppolate (Ipa, Apa, Aipa, Neipa, etc...)

1. Crak Brewery - New Zealand - 7,0% vol.
2. Birrificio War - Amen - 5,5% vol.
3. Birrificio Apuano - Testa di luppolo - 5,7% vol.

Categoria D: bassa e alta fermentazione - birre scure (stout, porter, dark lager, etc...)

1. Birrificio del Forte - 2 Cilindri - 5,0% vol.
2. Birrificio La Casa di Cura - Flebo - 4,3% vol.
3. Anonima Brasseria Aquilana - Frank - 5,4% vol.

Categoria E: bassa e alta fermentazione - birre speziate e speciali

1. Birrificio Baladin - Nazionale Gluten Free - 6,5% vol.
2. Brasserie de Brunehaut - Saison Bio - 4,5% vol.
3. Birrificio Stirone - La Gaia Summer Brau - 5,5% vol.

Per ulteriori informazioni: www.nonsologlutine.it