



## Birra senza glutine: le etichette premiate al Campionato mondiale

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



Il World Gluten Free Beer Award 2019 si è svolto il 22 dicembre (Foto © Gerrie van der Walt on Unsplash).

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



15 le birre premiate tra le 54 iscritte al concorso.

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 – Marylin – 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 (lpa, 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, darklager, 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](http://www.nonsologlutine.it)

**Data di creazione**

17/01/2020

**Autore**

redazione