

ABRUZZO PROTAGONISTA A “BIRRA DELL’ANNO 2026”: 9 MEDAGLIE AI PRODUTTORI LOCALI

16 Febbraio 2026



L'AQUILA - L'Abruzzo si conferma tra le regioni più dinamiche del panorama brassicolo nazionale con 9 medaglie complessive conquistate alla XXI edizione di “Birra dell’Anno”, il concorso organizzato da Unionbirrai, associazione di categoria dei piccoli birrifici artigianali indipendenti.

La premiazione si è tenuta a Rimini, durante Beer&Food Attraction, nel trentennale del movimento craft italiano e che ha visto trionfare Birra dell’Eremo come birrificio dell’anno. Il bilancio regionale è di 3 ori, 3 argenti e 3 bronzi, un risultato che certifica solidità produttiva e crescita qualitativa del comparto. Protagonista assoluto è Bibibir di Bellante (Teramo), che firma 7 medaglie e conferma una notevole versatilità stilistica.

Arrivano due ori con “Ddh Session Ipa” (categoria Session IPA) e “Easy Peasy Hop Squeazy Ipa” (categoria American IPA); due argenti con “White Shock” (categoria White IPA/American Wheat) e “Witaly” (categoria Blanche/Witbier); tre bronzi con “6A” (categoria White IPA/American Wheat), “Jason” (categoria English Golden Ale/English Pale Ale) e “BibiDunkel” (categoria Munich Dunkel/Schwarz/Dark Lager).

A completare il medagliere abruzzese c’è l’oro di Anbra - Anonima Brasseria Aquilana (L’Aquila) con “Diamond” (categoria Munich Dunkel/Schwarz/Dark Lager) e l’argento di Birrificio Humus di Ancarano (Teramo) con “St Simplicius” (categoria Belgian Golden Strong Ale/Tripel), confermando la qualità del territorio anche negli stili di ispirazione belga ad alta gradazione.

“Birra dell’Anno è la fotografia più autentica del nostro movimento: qui non contano le mode, ma il lavoro, la cura e la coerenza - dichiara Vittorio Ferraris, direttore generale di Unionbirrai -. In un periodo complesso, con i consumi fuori casa in

calo che si riflettono sull'intera filiera, questi risultati raccontano una comunità che non arretra. Il taglio delle accise, frutto di un impegno costante portato avanti da Unionbirrai a tutela dei piccoli produttori, ha dato ossigeno al comparto e dimostra che quando le istituzioni ascoltano il settore, le misure possono avere un impatto concreto. Trent'anni dopo il primo fermento del 1996 – aggiunge – celebriamo un comparto maturo, più consapevole e competitivo. Proprio per questo Birra dell'Anno continua a fondarsi sulla degustazione rigorosamente alla cieca: è il metodo che garantisce imparzialità, tutela il merito e rafforza la credibilità del premio, assicurando che a vincere sia esclusivamente la qualità”.