

Birra dell'Anno 2026, sorpresa dalla Sicilia: bronzo tra oltre 200 birrifici italiani

Autore: Romina Ferrante

Data: 17 Febbraio 2026



Il movimento brassicolo siciliano segna un punto importante nel panorama italiano. Alla XXI edizione di “**Birra dell’Anno**”, il concorso organizzato da **Unionbirrai**, la Sicilia è sale sul podio grazie al talento e alla costanza del **Birrificio Tarì di Modica**.

La cerimonia si è svolta a Rimini, all’interno della manifestazione **Beer&Food Attraction**, uno degli appuntamenti più rilevanti per il settore agroalimentare e brassicolo. A conquistare il titolo di **birrificio dell’anno** è stata l’ombra **Birra dell’Eremo**, mentre il birrificio di [Modica](#) ha conquistato la **medaglia di bronzo nella Categoria 36**, dedicata alle **birre con utilizzo di frutta**, con la sua **Qirat**.

Qirat: stile contemporaneo, radici siciliane

Il riconoscimento ha premiato la capacità del birrifico di interpretare uno **stile contemporaneo senza perdere il legame con il territorio**. La Qirat si distingue per un equilibrio aromatico preciso, dove la componente fruttata dialoga con la struttura della birra senza sovrastarla. Non si tratta solo di tecnica. È una scelta di identità.

Qirat è una birra artigianale scura speciale alla carruba, a fermentazione alta, con una gradazione alcolica di circa 6,5%, rifermentata in bottiglia e non pastorizzata. Nel bicchiere si presenta con colore bruno intenso e schiuma compatta e cremosa. Al naso emergono note di malto tostato, cacao e caffè, che si intrecciano con i profumi dolci e leggermente balsamici della carruba, ingrediente simbolo della tradizione agricola siciliana. In bocca mantiene un equilibrio netto: la componente fruttata e morbida dialoga con la struttura maltata senza coprirla, lasciando una chiusura pulita e persistente.



Il bronzo conquistato a Rimini certifica una scelta produttiva precisa, fondata su coerenza stilistica, valorizzazione del territorio e controllo tecnico del profilo aromatico e conferma che la birra artigianale dell'isola compete oggi con standard qualitativi riconosciuti a livello nazionale.

Una competizione tra eccellenze italiane

L'edizione 2025 di "Birra dell'Anno" ha visto sfidarsi oltre **200 birrifici** e quasi **1.800 referenze** provenienti da tutta Italia. Numeri che raccontano la vitalità del comparto e la complessità della selezione.

Il rigore resta il marchio di fabbrica del concorso. Le degustazioni avvengono rigorosamente alla cieca. Questo metodo garantisce imparzialità assoluta e premia esclusivamente ciò che conta davvero: la qualità nel bicchiere.

L'edizione di quest'anno ha avuto un valore simbolico. Il 2025 celebra infatti i **trent'anni del movimento craft italiano**, nato nel 1996. In tre decenni il panorama brassicolo nazionale è cambiato in modo radicale. Dai pionieri degli anni Novanta a una rete capillare di piccoli produttori, la birra artigianale è diventata un segmento riconosciuto e apprezzato.

Birra artigianale sicilia, una crescita che guarda lontano

Il risultato ottenuto dal Birrificio Tari è il segnale di una crescita costante del movimento brassicolo siciliano. Territorio, materie prime, sperimentazione e visione imprenditoriale si intrecciano in un percorso che guarda oltre i confini regionali.

La medaglia di bronzo conquistata dalla **Qirat** racconta questo percorso. Racconta una Sicilia capace di innovare senza perdere le proprie radici. E conferma che l'isola non è solo terra di grandi vini, ma anche di **birre artigianali** che sanno competere ai massimi livelli nazionali.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/birra-anno-2026-sicilia-bronzo-birrificio-tari-modica-qirat/>

Generato il 17/04/2026