



## COMUNICATO STAMPA

22 aprile 2026

### **La birrificazione dell'Alto Adige fa squadra** Presentata al Beer Craft Festival 2026 la terza edizione della birra collettiva con il Marchio di Qualità Alto Adige

Per la terza volta i birrifici artigianali dell'Alto Adige si sono riuniti per creare insieme una birra assolutamente esclusiva. La "CollabSud" è stata presentata ufficialmente in occasione della decima edizione del Beer Craft Festival 2026 a Castel Mareccio.

La terza edizione della birra collettiva è nata dalla collaborazione di tredici birrifici artigianali altoatesini, tutti produttori di birra con il Marchio di Qualità Alto Adige. Ogni birrificio ha portato il proprio bagaglio di conoscenze ed esperienze, creando un patrimonio comune. CollabSud rappresenta lo spirito di squadra al posto della concorrenza ed è una birra che racchiude in un boccale tutta la varietà della provincia.

Al progetto collettivo hanno preso parte i seguenti birrifici artigianali dell'Alto Adige: Batzen Bräu, Pfefferlechner, Gassl Bräu, Bozner Bier, Martinsbräu, Hubenbauer, Viertel Bier, Mendelbier, AH-Bräu, Rienzbräu, gustAhr, Probiere e Gassenhof/Mount Becher. La terza edizione della CollabSud è stata prodotta presso il birrificio Hubenbauer.

Il mastro birraio Alexander Stolz di Hubenbauer si dice entusiasta: "Sono convinto che il progetto CollabSud offra ogni anno un'ottima occasione per mostrare quanto possa essere variegato il mondo della birra – da un lato grazie alla varietà e alla vocazione internazionale del prodotto in sé, dall'altro grazie al radicamento territoriale e allo spirito di amicizia e di coesione che unisce noi birrifici nella realizzazione del progetto".

Nel 2026 la scelta è caduta su una Session Pale Ale con luppolo italiano, che Alexander Stolz descrive così: "Si tratta di una birra leggera, fruttata e di grande bevibilità. Al naso si percepiscono delicate note di miele; sono dovute al malto altoatesino e donano alla birra una piacevole profondità. A queste si aggiungono poi gli aromi fruttati del luppolo, che apportano freschezza. Al palato la CollabSud risulta morbida e vellutata. Nel finale rimane una sottile amarezza che si sposa con i toni fruttati e offre una conclusione chiara e armoniosa".

"Questo progetto collettivo di IDM Alto Adige e dei birrifici artigianali dell'Alto Adige è espressione del nostro spirito innovativo e incentiva la condivisione e la collaborazione tra i nostri associati", aggiunge il mastro birraio Christian Pichler del Batzen Bräu, presidente dell'Associazione dei birrifici artigianali dell'Alto Adige. "Con questo entusiasmante progetto rafforziamo la cultura della birra in Alto Adige, offriamo uno sguardo sulla produzione artigianale di birra e diamo un contributo

**IDM Südtirol / Alto Adige**  
Pfarrplatz 11  
Piazza della Parrocchia, 11  
I-39100 Bozen / Bolzano  
T 0471 094 000  
[www.idm-suedtirol.com](http://www.idm-suedtirol.com)



concreto a rendere ancora più nota e apprezzata la birra con il Marchio di Qualità dell'Alto Adige”.

Tutti i birrifici partecipanti operano nel rispetto di precise linee guida. Producono birra con orzo di provenienza regionale e sono sottoposti a regolari controlli da parte di enti indipendenti. In questo modo nasce un prodotto certificato, con una filiera tracciabile e una garanzia di qualità verificata.

Anche nella scelta dell'imballo i birrifici mantengono fede al loro impegno per la qualità. La lattina protegge la birra da luce e ossigeno, preservandone così gli aromi. Allo stesso tempo risulta pratica per il trasporto e si raffredda rapidamente.

La nuova CollabSud è disponibile in quantità limitata a partire dal 19 aprile 2026 direttamente presso i birrifici con il Marchio di Qualità Alto Adige partecipanti al progetto.

Nella birra dell'Alto Adige a fare la differenza sono la qualità degli ingredienti e il metodo di produzione. Grazie al rispetto di severi criteri qualitativi, la birra dell'Alto Adige può fregiarsi del Marchio di Qualità Alto Adige sin dal 2013. I cereali e l'acqua per la birrificazione provengono dalla regione. L'orzo, il grano e il malto che ne derivano devono soddisfare rigorose specifiche qualitative. Non sono ammessi estratti di malto e di lievito né additivi alimentari. Le birre con il Marchio di Qualità Alto Adige non vengono né pastorizzate né filtrate e sono sottoposte a regolari controlli periodici da parte di un organismo di controllo indipendente. Annualmente vengono prodotti 200.000 litri di birra con il Marchio di Qualità Alto Adige. Per ottenerli vengono utilizzate 40 tonnellate di orzo da birra di provenienza altoatesina.

#### **Contatto stampa**

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

[paul.zandanel@idm-suedtirool.com](mailto:paul.zandanel@idm-suedtirool.com)

[www.qualita-altoadige.com/birra](http://www.qualita-altoadige.com/birra)