

# Birra IGA: 4 etichette per scoprire lo stile Italian Grape Ale

scritto da Antonio Martinetti | 24/09/2019



## **Il primo stile birraio italiano è un anello di congiunzione tra il mondo della birra artigianale e quello del vino**

Le IGA (**Italian Grape Ale**) rappresentano dal 2015 **il primo stile italiano certificato** dall'organo ufficiale **BJCP (Beer Judge Certification Program)** che fornisce le linee guide degli stili birrai di tutto il mondo. A onor del vero, tale tipologia oggi è presente solo in appendice al documento che quest'organo redige ma si prevede, con discreto ottimismo, il suo imminente inserimento tra gli stili ufficiali.

### **IGA e vino, un legame che genera complessità e piacere**

La varietà di **IGA** ha un **legame indissolubile con il mondo del vino** perché viene prodotta utilizzando una **discreta percentuale di mosto d'uva** o, in alcuni casi, impiegando il frutto stesso o addirittura le vinacce. È a discrezione dell'estrosità e dell'inventiva del birraio, capire come e in quale fase della produzione inserire una o l'altra tipologia di ingrediente enologico.

Le **IGA** sono birre che esprimono **una complessità non indifferente** sia a livello olfattivo che gustativo in virtù della **grande variabilità di aromi, gusti e sensazioni boccali** che esse possono palesare. Tutto ciò è possibile grazie alla **fantastica creatività che hanno i birrai italiani** e alla vasta offerta che, in termini di biodiversità, offre il nostro territorio.

Potremmo, quindi, incontrare delle birre IGA dalla **carbonatazione** importante o invece assente, con una decisa **acidità** o un'acidità molto contenuta o addirittura non pervenuta, caratterizzate da **note fruttate** provenienti dall'uva oppure dal lievito, da spiccate **note vinose** o da note vinose assenti.



## IGA: 4 etichette per esplorare lo stile Italian Grape Ale

In Italia è presente una **vastissima e validissima scelta di IGA**: in quest'articolo saranno presentate quattro IGA di altrettante aziende, due prodotte con utilizzo di uva a bacca rossa e due con uva a bacca bianca.

### BB10 di Barley: il Cannonau nella birra di Nicola Perra

Il primo a produrre questo esemplare di birre è stato **Nicola Perra**, birraio e proprietario del **birrifico sardo Barley** che, oltre 10 anni fa, ebbe la geniale intuizione di creare una birra in **stile Imperial Stout** con aggiunta di **sapa** (mosto di vino cotto) di **Cannonau**.

La **BB10** è una birra di colore nero, dalla schiuma compatta e persistente, caratterizzata da suadenti sentori vinosi che ci accompagnano lungo tutta la bevuta, supportati da un equilibratissimo e complesso comparto aromatico che vira sui profumi di prugna, fichi, ciliegie sotto spirito, caramello e cacao.

In bocca, i **sentori di cacao e liquirizia** si intrecciano con quelli della prugna e della **frutta secca**; le lievi note acide e l'alta gradazione alcolica influiscono piacevolmente sulla spiccata secchezza finale che invita inesorabilmente al sorso successivo.

### BeerBera di Loverbeer, la birra con mosto d'uva Barbera d'Alba

Se Nicola Perra può essere considerato come il "padre" delle IGA, **Valter Loverier**, birraio e proprietario del **birrifico Loverbeer** di Marentino (TO), entra di diritto a far parte della "famiglia" con la sua **BeerBera**.

Questa IGA, prodotta con l'utilizzo di **mosto d'uva Barbera d'Alba** pigiata e diraspata, ha una **particolare fermentazione** perché non prevede l'inoculo di lieviti selezionati ma sfrutta i lieviti selvaggi presenti sulle bucce del frutto.

Valutandone il colore, ambrato con riflessi rossi, si evince l'utilizzo di una discreta percentuale di mosto di uva a bacca rossa (circa il 20%). Grazie alla particolare **fermentazione in botte di rovere**, al naso sono subito percepibili le cosiddette **note "funky"** a braccetto con quelle vinose; in secondo piano, ma ben presenti, ci sono sentori di prugna, amarena e ciliegia su un sottofondo di note legnose.

In bocca, la **BeerBera** risulta essere piatta avendo una **carbonatazione quasi assente**: esordisce con una **lievissima dolcezza**, riconducibile ai frutti sopraccitati, che viene subito smorzata da un'**acidità pronunciata** ma non invadente. La buona secchezza espressa da questa birra di **8 gradi alcolici**, unita alla freschezza ed alla spiccata acidità invitano prepotentemente al sorso successivo.

### **TiBir, la IGA con Timorasso**

Proviene dai Colli Tortonesi l'IGA che è riuscita a dare ulteriore risalto ad uno dei più pregiati vitigni a bacca bianca italiani, cioè il **Timorasso**. La birra di cui stiamo parlando è la **TiBir** prodotta da Riccardo Franzosi, birraio e proprietario del **Birrificio Montegioco**, con l'aggiunta a fine bollitura di **mosto di Timorasso** proveniente dall'azienda Terralba.

La **TiBir** si presenta di **colore dorato** con un'invitantissima **schiuma compatta**, persistente e a grana fine. Appena versata arrivano istantaneamente a naso delle fantastiche **note di frutta a polpa bianca**, pesca e pera Williams su tutte. In un secondo momento, si percepiscono elegantissime **note floreali** ed una discreta nota minerale.

In bocca, si avverte da subito l'importante carbonatazione anche se la birra risulta essere molto scorrevole: ha un inizio dolce, maltato che viene smussato da un amaro finale delicatissimo e lungo; finisce secca. Una birra dall'equilibrio Newtoniano!

### **Ligia, la IGA del Birrificio Sorrento**

Restando in tema di IGA prodotte con il mosto di prestigiosi vini italiani, è opportuno citare la **Ligia**, IGA del **Birrificio Sorrento** prodotta da **Giuseppe Schisano** con l'aggiunta di mosto composto da 40% Biancolella di **Casa D'Ambra** e 60% di Falanghina dei Campi Flegrei di **Martusciello**.

Il mosto di vino viene aggiunto a "freddo" all'interno del fermentatore insieme al mosto di birra; il birraio utilizza **per la fermentazione una tipologia di lievito "neutro"**, così da far risaltare i *flavour* rilasciati dalle materie prime.

La birra si presenta **lievemente velata** e di colore dorato con una schiuma bianca ben presente e mediamente persistente. Al naso si intrecciano **note fruttate di uva e mela annurca** insieme a note floreali di zagara. In secondo piano, ma ben riconoscibili, l'apporto dato dal *grist* dei malti utilizzati e una mineralità abbastanza percettibile. In bocca risulta essere di facile bevuta: inizia dolce per poi evolvere in una tenue sapidità e chiudere secca, pulita con un fievole ed equilibratissimo amaro. È presente una lieve e piacevolissima acidità che coadiuvata dalla discreta secchezza, aiuta la bevuta.