

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 **birrificio 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 **birrificio 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 sopracitati, 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.