

Birre I.G.A.: lo stile italiano

written by Rivista di Agraria.org | 11 luglio 2020
di Ezio Casali

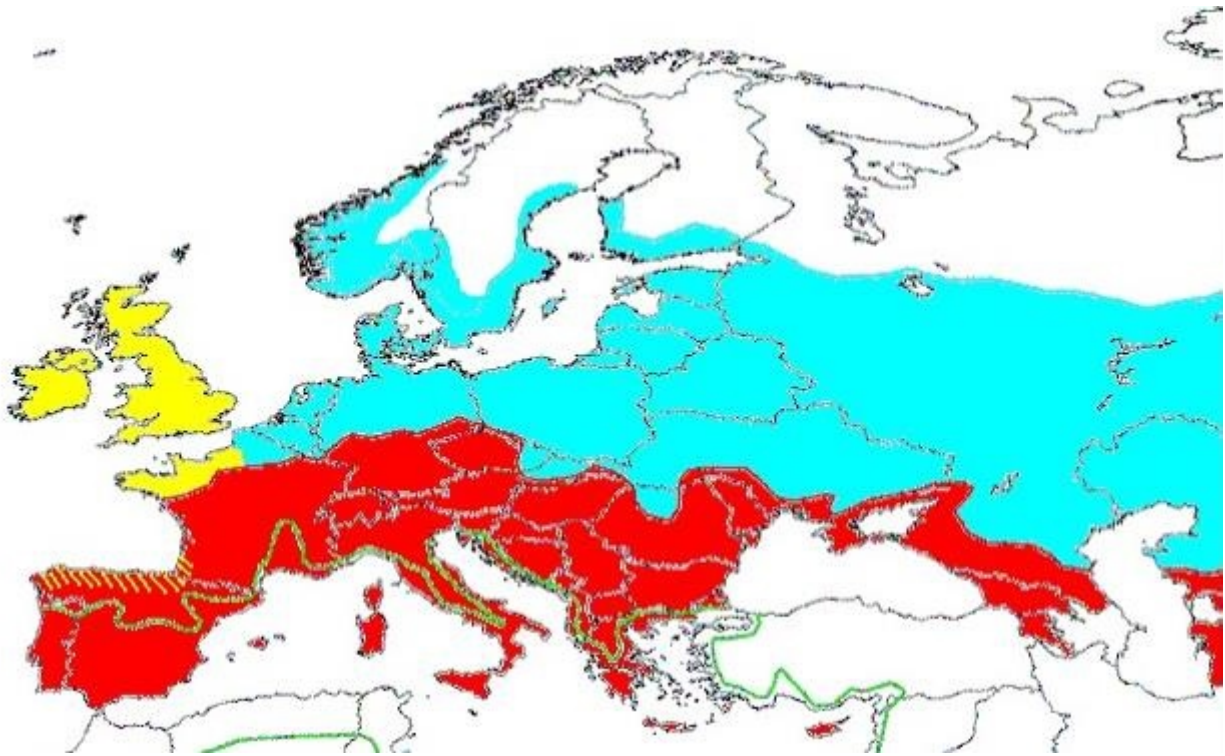


Italian Grape Ale (foto <https://www.birramia.it/>)

I mondi del vino e della birra sono sempre stati, per motivi geografici e storico-culturali, divergenti tra di loro, quasi in contrapposizione l'un l'altro.

Le cause vanno ricercate fondamentalmente nelle condizioni climatiche delle diverse zone; laddove il clima temperato ne favorisce la coltivazione, la vite ha sempre fatto da padrona, e conseguentemente il consumo di vino ha sempre rappresentato un elemento fondamentale della dieta dei popoli che abitano queste zone, assumendo spesso non solo connotazioni strettamente alimentari, ma anche di carattere rituale e religioso.

Alle latitudini maggiori, dove la vite non riesce a crescere e a maturare, le bevande fermentate (ed i relativi distillati) più comuni derivano da frutta (ad esempio mele, ma anche pere, per il sidro), da cereali (quali orzo, frumento, segale per la birra) e da altri vegetali, senza dimenticare l'idromele, ottenuto dalla fermentazione del miele.



Le zone di coltivazione della vite e di consumo di vino (in rosso), quelle del sidro (in giallo) e quelle della birra (in azzurro) – modificato da Wikimedia Commons

Ma negli ultimi anni si sta assistendo ad un avvicinamento tra quelle che possiamo considerare le due bevande fermentate più importanti nella storia dell'uomo, e questo sta avvenendo seguendo due "corsie preferenziali".

La prima possiamo considerarla figlia della grande notorietà e dell'attenzione alla qualità del vino che i consumatori hanno manifestato negli ultimi due o tre decenni; chi si avvicina al mondo del vino, magari approfondendo le proprie conoscenze frequentando corsi di degustazione, tende poi ad allargare i propri interessi verso altre bevande o altri alimenti quali, appunto, la birra ma anche l'olio extravergine di oliva, il caffè, ecc.

La seconda vede invece l'unione orzo - uva dare vita a quelli che, di fatto, sono nuovi prodotti che alcuni definiscono birra-vino, dove l'unione tra le due bevande dà origine ad interessanti e piacevoli commistioni brassicolo-enoiche.

Se, da un lato, i puristi del vino vedono come fumo negli occhi l' "inquinamento" del loro prezioso nettare, gli amanti della birra sono meno restii ad accettare tali "manipolazioni", in quanto da sempre la birra ha avuto tra i suoi ingredienti, frutta, spezie, ecc., spesso legate al territorio di produzione.

L'esempio più eclatante è forse quello delle Lambic, birre belghe a fermentazione spontanea (o selvaggia, come amano dire alcuni addetti ai lavori): il particolare processo di fermentazione che caratterizza queste birre, nel quale oltre ai lieviti intervengono anche altri microrganismi (tra cui batteri lattici) indigeni dà origine a birre con una accentuata acidità, che viene smorzata accompagnandole a sciroppi a base di frutta (nascono così le Fruit Lambic: la Kriek con il lampone, la Framboisen con ciliegie o amarene, la Druivenlambik con uva moscato, ecc.).

Ed è proprio dalle Druivenlambik che partiamo per approfondire l'incontro tra orzo ed uva, che vede oggi, attraverso l'utilizzo di diverse varietà di uva, molteplici interpretazioni.

Particolare fermento (è proprio il caso di dire) rispetto al matrimonio tra malto ed uva si manifesta nel nostro Paese, dove la grandissima varietà ampelografica permette di sperimentare un'infinita varietà di soluzioni ed abbinamenti.

Ecco allora che barbera, malvasia, moscato, nasco (un vitigno autoctono sardo), sangiovese, vermentino, ecc. diventano ingredienti di birre che esplorano nuove frontiere organolettiche.

Ed è proprio in Italia che questa tipologia di Fruit Beer sta riscuotendo sempre più successo e popolarità anche fuori dal nostro Paese, tanto che il BJCP (Beer Judge Certification Program, un protocollo americano riconosciuto a livello internazionale per la classificazione dei vari stili birrari), nell'ultima revisione datata 2015, ha inserito una nuova categoria, quella delle I.G.A. (Italian Grape Ale). Le IGA non rappresentano ancora uno stile vero e proprio (in quanto appartenerebbero allo stile Fruit Beer), ma sono comunque un riconoscimento di guida e modello al mondo

birrario italiano.

Le birre Ale, com'è il caso delle IGA, sono birre ad alta fermentazione (per cui la fermentazione è opera di *Saccharomyces cerevisiae*, lo stesso lievito che interviene nella produzione del vino).

Secondo il BJCP le IGA sono birre rinfrescanti, ma che possono anche presentare diversi livelli complessità, nelle quali le caratteristiche aromatiche dell'uva utilizzata devono essere riconoscibili al naso ed al palato pur senza prevalere sugli altri aromi (in poche parole, si deve capire che si sta bevendo una birra e non un vino o uno sciroppo d'uva); a ciò si aggiunge che la percezione del malto deve attestarsi su livelli di percezione contenuti, mentre il luppolo (inteso sia come sensazione "vegetale" che come amaro) deve risultare medio-basso se non addirittura assente.

Le note acide sono ammesse in quanto aumentano la freschezza e possono migliorare la bevibilità della birra, anche se non devono raggiungere i livelli presenti nelle Lambic e nelle Fruit Lambic.

Connotazioni negative sono l'ossidazione, l'eventuale percezione di diacetile (la molecola responsabile della sensazione di burro rancido), nonché gli aromi di cioccolato e quelli legati al tostato.

Il colore può andare dal dorato al marrone passando da tonalità rubino-rossastre, e la schiuma può variare dal bianco al rossastro.

Proprio per evitare che la caratterizzazione legata al malto divenga un elemento preponderante della complessità aromatica, normalmente vengono utilizzati malti base, ed in particolare il malto Pils: il malto Pils è il più utilizzato in Europa per la produzione di birre chiare, e la sua lavorazione prevede il raggiungimento di temperature di essiccazione non superiori ai 60 - 70°C.



Orzo germinato (malto) pronto per essere mondato dalle piumette e dalle radichette e sottoposto ad essiccazione (fonte: Wikimedia Commons)

La componente uva può rappresentare fino al 40% del totale degli ingredienti, e può essere aggiunta praticamente in tutte le fasi della produzione: bollitura, fermentazione primaria, fermentazione secondaria e, visto che alcune

tipologie di IGA si prestano a lunghi processi di maturazione, anche durante l'invecchiamento.

L'uva può essere aggiunta o come frutta tal quale o come mosto, che viene spesso concentrato mediante l'utilizzo del calore, per cui si parla di mosto concentrato o sapa.

La sapa (o saba) è un condimento tipico di Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Sardegna e si ottiene cuocendo il mosto fino a quando il volume non si è ridotto ad un terzo di quello iniziale. La sapa viene anche citata da Pellegrino Artusi, il famoso gastronomo, nella sua opera più conosciuta "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", la cui prima edizione risale al 1891.

L'Artusi così racconta la sapa nel suo capolavoro editoriale (che, ancora oggi, è uno dei libri più letti e conosciuti):

La sapa, ch'altro non è se non un siroppo d'uva, può servire in cucina a diversi usi poiché ha un gusto speciale che si addice in alcuni piatti. È poi sempre gradita ai bambini che nell'inverno, con essa e colla neve di fresco caduta, possono improvvisar dei sorbetti.

Ammostate dell'uva bianca, possibilmente di vigna, di buona qualità e ben matura, e quando sarà in fermentazione da circa ventiquattr'ore, estraetene il mosto e passatelo da un canovaccio. Mettete questo mosto al fuoco e fatelo bollire per molte ore fino a consistenza di siroppo, che conserverete in bottiglie.

Una particolare annotazione va però fatta rispetto alla concentrazione del mosto da utilizzare poi per la preparazione di una IGA: nel caso in cui si utilizzino vitigni aromatici (quali ad esempio moscato e malvasia) un uso eccessivo del calore potrebbe portare alla perdita degli aromi primari tipici dell'uva, evenienza che evidentemente porterebbe ad un declassamento qualitativo del prodotto. Per ovviare a tale inconveniente, alcuni birrifici artigiani (che sono, di fatto, i depositari di questo nuovo stile birrario) procedono alla concentrazione del mosto con tecnologie moderne che non prevedono l'utilizzo del calore quali la crioconzentrazione (cioè concentrazione di un alimento liquido attraverso il congelamento di parte dell' H₂O di costituzione e successiva separazione del ghiaccio dalla massa), l'osmosi inversa, l'evaporazione parziale a bassa pressione o sotto vuoto, ma si potrebbe anche orientarsi verso tecniche più tradizionali quali l'appassimento delle uve.

Un ulteriore ambito di ricerca che avvicina i due mondi enologico e brassicolo è la produzione di vini aromatizzati al luppolo: allo stato attuale siamo ancora nel campo della sperimentazione, ma i risultati sembrano incoraggianti.

Vediamo cosa ci riserverà il futuro e nel frattempo proviamo, se già non l'abbiamo fatto, a degustare una IGA.

Ezio Casali, iscritto all'Albo Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cremona, insegna presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Stanga" di Cremona. Si occupa di autocontrollo, soprattutto negli agriturismi, e di agricoltura multifunzionale. [Curriculum vitae >>>](#)