



# ITALIAN GRAPE ALE E VINI FRIZZANTI

IL SENSO DI UN INCONTRO



TESTO di JACOPO COSSATER e EUGENIO SIGNORONI  
FOTO di DAVIDE DUTTO



**B**irra e vino, vino e birra. Non siamo i primi e di certo non saremo neanche gli ultimi a cercare similitudini, parentele, in generale punti di contatto tra due bevande che, se da una parte condividono una storia millenaria, capace di attraversare secoli e continenti restando sempre centrali sulle tavole di civiltà molto diverse, dall'altra non potrebbero essere più lontane. Per la loro storia, per la loro evoluzione, soprattutto per la loro genesi. L'acqua, il malto, il luppolo da una parte; l'uva, dall'altra. In mezzo, il ruolo dell'essere umano, il cui intervento è decisivo tanto quanto quello delle materie prime, se non di più.

Se, nel vino, l'uomo occupa una posizione importante al pari del vitigno e del luogo, formando così un vero e proprio triangolo virtuoso, nella birra è, insieme al lievito, il vero protagonista. Prima ancora che dal territorio in cui è prodotta, la bevanda di Cerere è influenzata dalla mano e dalla memoria di chi la produce. Il *birroir*, come Kuaska\* ama definire quel complesso insieme di fattori umani, passionali, caratteriali che fanno sì che ogni birrifico produca qualcosa di profondamente diverso pur a pochi chilometri di distanza. C'entra anche il terroir, certo, ma in una nazione come la nostra che alle spalle ha una storia birraria di poco più di due decenni, il luogo d'origine non è poi così fondamentale. È forse per questo, per provare a ricreare un collegamento di qualche tipo con questa terra così ricca di biodiversità, che sin dall'inizio i birrai italiani hanno cercato un contatto con i loro luoghi. All'estero, nelle nazioni dove la birra è da sempre di casa, hanno i lieviti del birrifico, gli stili storici e la tradizione. Non stupisce quindi che in Italia si sia recentemente affermato un nuovo stile o, come sarebbe forse più corretto dire, una nuova famiglia di birre: quello delle Italian Grape Ale (IGA). Dopo aver utilizzato le castagne, la frutta, le erbe spontanee, i birrai del nostro paese hanno provato la via dell'uva. Il primo a tentare un incontro tra birra e vino è stato Nicola Perra, birraio sardo, di Maracalagonis (Ca), che ha introdotto nelle sue produzioni la sapa (mosto cotto) di uva Cannonau, dando alla birra un profilo aromatico fino a quel momento sconosciuto. Dopo Nicola in tanti hanno percorso questa strada, secondo le modalità più diverse. C'è chi utilizza gli acini d'uva, chi il mosto - concentrato, crio-concentrato, stabilizzato o in fermentazione - chi le bucce dopo la spremitura. Si è aperto un vero e proprio nuovo mondo in questa terra così antica, tanto che nel 2016, il BJCP (Beer Judge Certification Program), il principale ente per la decodificazione degli stili birrari, ha accettato la proposta italiana di inserire tra i suoi stili anche il primo tutto italiano, quello delle IGA.

Il collegamento tra birra e vino non è però una cosa nuova: negli anni si è giustamente sottolineato quanto il mondo delle birre a fermentazione spontanea - in particolare il famoso lambic del Pajottenland, una ristretta area a sud-ovest di Bruxelles - possa vantare diversi punti di contatto con quello del vino. È qui che il ruolo dei lieviti indigeni è più centrale che altrove ed è qui che è possibile trovare, tra le vecchie botti utilizzate per la maturazione della birra, forti richiami anche a livello organolettico.



\*Nome d'arte di Lorenzo Dabove. Genovese e genoano, è uno dei più importanti beer teller viventi e uno dei padri della scena artigianale italiana.



Le fermentazioni spontanee e i lieviti indigeni hanno avuto una parte importante anche nel disegnare un nuovo modo di intendere il vino e hanno facilitato la rinascita di una tipologia che rischiava di finire nel dimenticatoio: il mondo dei vini frizzanti, come quello delle IGA, è infatti oggi in grande fermento. Negli ultimi anni non c'è stata regione italiana, o quasi, che non abbia visto un certo numero di produttori cimentarsi con questa tipologia. Non è sempre stato così, anzi. Con l'avvento delle autoclavi - grandi recipienti di acciaio che permettono la produzione di spumanti come i Prosecco che tutti conosciamo - e a partire soprattutto dagli anni '70 i vini a rifermentazione in bottiglia hanno rischiato addirittura di scomparire, o quasi. È stato grazie a un pugno di vignaioli radicati nelle aree di produzione storiche - il Trevigiano, l'Emilia, l'Oltrepò Pavese - se questa pratica tanto antica quanto artigianale è riuscita ad arrivare fino ai giorni nostri. C'è stato, infatti, un periodo durante il quale questi vini, specie quelli bianchi, venivano accettati con difficoltà a causa del fondo che presentavano in bottiglia: sedimenti causati dal lavoro dei lieviti in fase di fermentazione. Vini che quindi non erano perfettamente trasparenti e anzi spesso nel bicchiere si presentavano torbidi, tutt'altro che limpidi. Nel corso degli ultimi anni un progressivo cambiamento culturale tra gli appassionati di vino che, grazie a una crescita del movimento dei vini naturali, hanno smesso di considerare taluni descrittori come difetti a priori ha fatto sì che questa tipologia venisse tanto accettata quanto sempre più ricercata. Questa crescente attenzione ci permette, oggi, di assaggiare vini frizzanti prodotti nei luoghi più disparati e a partire dalle varietà più diverse, una cosa difficilmente immaginabile anche solo pochi anni fa.

Proprio questo fiorire di varietà utilizzate, oltre a una vicinanza quasi naturale tra i vini rifermentati in bottiglia e le birre (anch'esse molto spesso sottoposte allo stesso tipo di procedura), ci ha spinto a tentare un confronto tra birra e vino che provasse ad andare oltre la classica sfida su chi tra le due bevande riesca ad abbinarsi meglio a un determinato cibo. Il paragone tra vini frizzanti rifermentati e Italian Grape Ale è stato naturale. La fermentazione in bottiglia riesce a sprigionare una serie di aromi e profumi, detti fermentativi, capaci di richiamare in modo più o meno netto quelli di molte birre. Non solo, la fermentazione in bottiglia, senza la sboccatura tipica degli spumanti a metodo classico, porta a una qualità del perlage, giocato sulla morbidezza, che in taluni casi si rifà alla tradizione di molti stili di birra ad alta fermentazione.

Abbiamo così deciso di giocare. Abbiamo coinvolto un po' di amici birrai e vignaioli. Abbiamo chiamato a raccolta qualche appassionato come noi (Luca Giaccone, Gabriele Rosso, Marco Durante) e abbiamo organizzato una giornata di degustazione. Per scegliere cosa bere siamo partiti dai vini e soprattutto dalle varietà. Poi ci siamo messi alla ricerca di birre che fossero fatte con le stesse uve. Non sempre è stato facile e non sempre il territorio di origine era comune ma questa via ci è sembrata tanto interessante quanto stimolante. La scelta è caduta su sette varietà, dal moscato alla malvasia, dal timorasso al vermentino, dal lambrusco grasparossa alla barbera fino al raro fortana, e di conseguenza su altrettanti vini e Italian Grape Ale nella cui ricetta è prevista una quota più o meno significativa degli stessi.

Abbiamo poi cercato un luogo che fosse adatto a ospitare questa giornata e nessuno ci è sembrato più adatto di Montegioco e dell'omonimo birrificio.

Montegioco è un piccolo villaggio in provincia di Alessandria, pochi chilometri a sud di Tortona. Per gli appassionati di birra è una sorta di Mecca, per tutti gli altri è un paese che probabilmente dice poco. Montegioco è un luogo per molti versi contaminato: siamo in Piemonte, ma il dialetto che si parla è più simile al piacentino, i paesi hanno piccoli vicoli simili ai *carrugi* genovesi e i vini sono soprattutto bianchi in una regione di grandi rossi. A condurre il birrificio, Riccardo Franzosi, persona che ha creduto nelle potenzialità della sua terra ancora prima di aprire la sua piccola impresa e che alla possibile contaminazione tra birra e vino ha dedicato gran parte del suo lavoro.





Le coppie di assaggio hanno dato risultati diversi. A volte attesi, altre spazzanti. Mai deludenti. Non eravamo alla ricerca di risposte definitive, ci interessava di più capire come i prodotti dialogassero tra loro mediante un terreno comune: il vitigno. Ci interessava capire se esistono punti di contatto tra questi due mondi e se uno di questi potesse essere proprio l'uva.

Siamo per esempio partiti dal moscato che, in quanto uva aromatica, ci aspettavamo sarebbe stata perfetta per il nostro gioco ma abbiamo dovuto ricrederci: non basta la sola aromaticità - decisamente presente nel vino e un po' più timida nella birra - perché si riesca a creare un contatto tra i due prodotti; è necessario che anche altri temi siano comuni e in questo confronto ci è sembrata emergere, evidente, la loro diversa genesi. La birrosità della birra, da una parte, e l'acidità spiccata del vino, dall'altra.

Abbiamo quindi tentato con il fortana, un'uva rossa lavorata quasi esclusivamente tra Ferrara e Ravenna, in Emilia-Romagna. Anche questo accostamento ha fatto però emergere come l'equilibrio tra due prodotti così diversi nella loro costruzione sia tutt'altro che facile da trovare. Sebbene buonissima, la birra è risultata infatti troppo poco caratterizzata dalle note dell'uva che invece nel vino si esprimevano senza timidezza e con grande generosità. Molto diverso il risultato emerso dalla coppia composta da vino e birra prodotti con il lambrusco grasparossa. In entrambi la presenza delle note caratteristiche del vitigno erano ben evidenti. In entrambi c'era una vivace acidità e una intrigante vena tannica. Entrambi avevano una fortissima identità. Cosa non funzionava quindi? Abbiamo dovuto riassaggiare più volte per arrivare alla risposta. Ma poi eccola: sia nel vino sia nella birra la presenza dell'uomo emergeva più forte del vitigno.

Tra le coppie più riuscite c'è stata invece quella costruita intorno al timorasso. Qui le sottili note aromatiche del vitigno (molto fini ed equilibrate nel vino) sono risultate ben distinguibili anche nella birra e ne hanno impreziosito il sorso, già ricco e profumato. In entrambi i casi si appoggiavano su una struttura ben delineata, caratterizzata da una bella spalla acida a sostenerne il sorso. Per gli stessi motivi ci è parso centratissimo l'accostamento con protagonista l'aromatica malvasia: il vino, di particolare grazia e grande espressività, e la birra, fragrante e profumata, si sono rincorsi per tutto l'assaggio esaltandone le note varietali. Emblematico l'assaggio di una birra e di un vino prodotti con il vermentino. Un po' come per il lambrusco anche in questo caso la componente aromatica era evidente, eppure l'accostamento ha funzionato poco per via della grande identità di birra e vino. Perfetto, invece, il gioco tra le due bevande quando a entrare in campo è stata la barbera: birra e vino hanno infatti mantenuto ognuna la propria natura ma sono parse, assaggio dopo assaggio, le due facce di un'unica medaglia, con la freschezza del succo d'uva e le asperità tattili e aromatiche della varietà che si sono mostrate senza timore e hanno creato un ponte tra i due mondi.

Ci siamo divertiti. Abbiamo bevuto (tanto). E altrettanto abbiamo ragionato. Volevamo ridurre la distanza tra questi due universi troppo spesso messi uno di fronte all'altro. Non ci interessava capire quale prodotto fosse più buono o in quale la varietà si esprimesse meglio. Volevamo capire come due movimenti che si stanno facendo sempre più strada possano interpretare uno dei prodotti più importanti della nostra cultura. Abbiamo notato, con grande piacere, che le due bevande sono riuscite sempre a mantenere fortissima la propria identità: raramente le birre hanno cercato di essere vini, ancor più raramente i vini potevano essere interpretati come *simil*-birre. Ci siamo convinti che la via più soddisfacente per la birra è quella in cui l'uva è utilizzata come fosse una spezia, con l'obiettivo cioè di aggiungere dettagli a una partitura che, in fondo, molti elementi li possiede già, solo più sussurrati. Ci siamo un po' dovuti ricredere sul ruolo della rifermentazione sia a livello tattile che gustativo. Abbiamo capito che senza dubbio i vitigni aromatici riescono a esprimersi in modo più evidente nella birra e a creare un legame più manifesto, ma ci siamo anche resi conto che questo non basta. Infine, i tanti assaggi hanno messo in evidenza quanto il fattore umano sia centrale e dirompente, nella birra quanto nel vino. Quanto la materia prima non basti, ma serva l'uomo con la sua cultura e le sue idee per plasmarla e darle una forma unica a fare in modo che queste due bevande possano continuare a dialogare e a essere compagne di viaggio, pur nelle loro profonde differenze.



Abbiamo assaggiato e confrontato birra - vino:

#### MOSCATO

Birrificio Sagrin, Samos  
Montevera - Vino Bianco Frizzante "Primaversa" 2016

#### MALVASIA

Birrificio del Ducato, Settembre  
Podere Cipolla - Malvasia dell'Emilia Frizzante "Levante 90" 2016

#### TIMORASSO

Birrificio Montegioco, Tibir 2017  
Cascina I Carpini - Vino Bianco Frizzante 2016

#### VERMENTINO

Birrificio Barley, BB Boom  
Quantomoro - Vino Bianco Frizzante "Z" 2014

#### FORTANA

Birrificio Toccalmatto, Jadis  
Mariotti - Fortana dell'Emilia Frizzante "Sur lie!" 2016

#### LAMBRUSCO GRASPAROSSA

Birrificio del Ducato, Ottobre  
Vittorio Graziano - Lambrusco dell'Emilia "Fontana dei Boschi" 2013

#### BARBERA

Loverbeer, Beerbera 2016  
Camillo Donati - Barbera dell'Emilia Frizzante "Il Mio Barbera" 2014



#### Altri vini frizzanti consigliati

Casa Belfi, Prosecco "Colfondo" (glera)  
La Staffa, Marche Bianco Frizzante "Mai Sentito" (verdicchio)  
Crocì, Vino Bianco Frizzante "Lubigo" (ortugo)  
Paltrinieri, Lambrusco di Sorbara "Radice"  
Casebianche, Paestum Rosato Frizzante "Il Fric" (aglianico)



#### Altre IGA consigliate

Birrificio Montegioco, Open Mind (croatina)  
Birrificio Sorrento, Elea (aglianico)  
Birrificio Barley, BB10 (cannonau)  
Birranova, Ruffiana (moscato di Trani)  
Birra del Borgo, Equilibrista (sangiovese)



PER COTTURA  
A GAS



PER COTTURA  
ELETTRICA



PER COTTURA  
RADIANTE



PER COTTURA  
A INDUZIONE

ALLUMINIOAGNELLI  
FAMIGLIA DI IMPRESE

AGNELLI  
1907

Un magico alluminio rivestito d'acciaio.



www.spwebitalia.com

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole davvero specialissime. Alla eccezionale conduttività e leggerezza dell'alluminio associa l'incorruttibile acciaio inossidabile, che veste internamente ed esternamente la pentola e che la rende adatta anche per la cottura per induzione. Il cuore in alluminio, conferisce agli strumenti di cottura un maggior risultato per quanto riguarda la distribuzione del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico, le pareti rivestite in acciaio inox rendono la pentola bella, facile da lavare, pratica e funzionale. 1907, un doppio vantaggio per voi.



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde  
800-233040

