

# VareseNews

## Quando la birra incontra il vino: uno stile tutto italiano

**Pubblicato:** Giovedì 3 Marzo 2016



Al di fuori del giro degli addetti ai lavori la notizia non è molto conosciuta. Ma da qualche tempo nel mondo italiano della birra c'è una novità importante: **il BJCP**, organismo internazionale che si occupa di catalogare e **codificare gli stili birrari** di tutto il mondo, ha per la prima volta ammesso nelle proprie linee guida anche **una categoria prettamente italiana**.

Si tratta delle cosiddette **Italian Grape Ale** – abbreviazione non felicissima per l'Italia: **IGA** – ovvero delle birre prodotte con **l'aggiunta di uva**, sottoforma di frutto, di mosto o addirittura di vino. Nel nostro Paese, uno di quelli più votati alla produzione vitivinicola, questo tipo di birre sono prodotte da alcuni anni da diversi **sperimentatori** e ora stanno trovando finalmente una nicchia di mercato più vasta e importante.

Per raccontarvi qualcosa di più sulle IGA abbiamo intervistato tre produttori durante il recente **Beer Attraction di Rimini** e cioè **Birra del Borgo** (che ha vinto con "L'Equilibrista" il concorso "Birra dell'anno" in questa categoria), **Birrificio Brùton** e **Birrificio Aurelio**. Il reportage è a disposizione sul nostro blog specializzato Malto Gradimento: [QUI l'articolo completo](#).

Damiano Franzetti

damiano.franzetti@varesenews.it