

ENOGASTRONOMIA | 09 settembre 2021, 10:16

Birra, meglio se IGA!!! Al via il primo concorso internazionale dedicato alle Italian Grape Ale



Scadenza iscrizioni ai primi di ottobre e premiazione il 13 novembre Ceresole d'Alba (CN)



Le IGA (Italian Grape Ale) sono birre che contengono una percentuale di uva, mosto o mosto cotto. Sono birre che si collocano nella terra di mezzo fra il mondo del malto e del luppolo e quello del vino e che proprio in Italia hanno trovato una rapida diffusione grazie all'antica vocazione per il vino ed alla grande vivacità del settore brassicolo. Non deve quindi stupire il fatto che nasca proprio nel nostro paese il primo concorso internazionale riservato alle IGA, che può contare su una giuria di primissimo ordine, una location unica e un'organizzazione attenta e precisa in ogni dettaglio.

L'IGA Beer Challenge, questo il nome del contest, è aperto a tutti i birrafici indipendenti italiani e stranieri e sarà dedicato esclusivamente alle produzioni che rappresentano questo intrigante punto d'incontro tra il mondo della birra e quello del vino. Trattandosi di un settore nuovo e in continua evoluzione le interpretazioni dei birrafici sono molto diverse fra loro: dalle birre che puntano sulla freschezza e acidità, ottime come aperitivo, per arrivare a prodotti più complessi e strutturati, da pasto o da meditazione. Per questo motivo l'organizzazione di questo concorso risulta piuttosto complesso e non sarà semplice il lavoro della giuria. In una tipologia di birra così poco codificata, i giurati, tutti esperti di livello

internazionale si baseranno più su valutazioni e sensazioni che su criteri e dati storici precisi.

Come iscriversi al concorso

Le iscrizioni saranno aperte fino a inizio ottobre, ma chi confermerà la propria partecipazione in questi giorni potrà avvalersi di una promozione **early bird** che si aggiunge agli sconti già previsti per i soci Unionbirrai e per le aziende presenti sul sito [Trovabirre](#).

Il regolamento del concorso e il form di iscrizione sono disponibili sul [sito del progetto IGA - Quando la birra incontra l'uva](#).

<http://www.italiangrapeale.org/db/challenge.php>

Possono essere iscritte tutte le Italian Grape Ale prodotte da birrifici italiani e stranieri, cioè birre realizzate con l'aggiunta di uva o mosto d'uva e regolarmente disponibili sul mercato. Al momento dell'iscrizione il birrificio dovrà indicare la categoria di appartenenza della sua IGA, scegliendo tra le quattro che abbiamo individuato a monte:

1. Italian Grape Ale non acide, bassa gradazione alcolica (minore o uguale al 7%).
2. Italian Grape Ale non acide, alta gradazione alcolica (superiore al 7%).
3. Italian Grape Ale acide, bassa gradazione alcolica (minore o uguale al 7%).
4. Italian Grape Ale acide, alta gradazione alcolica (superiore al 7%).

La Giuria

Presidente di giuria sarà **Alessandra Agrestini**, che oltre a essere una presenza costante nella squadra di Cronache di Birra, è probabilmente la degustatrice italiana con più esperienza in concorsi italiani e internazionali. Sarà lei a guidare e supervisionare il lavoro di tutti gli altri giudici, che si ritroveranno per le sessioni di assaggi **sabato 9 ottobre presso l'Associazione Piazza dei Mestieri di Torino**. La giuria sarà composta da esperti italiani e stranieri, di seguito l'elenco completo:

1. Gianriccardo Corbo.
2. Simone Cantoni.
3. Flavio Boero.
4. Luca Giaccone.
5. Maurizio Maestrelli.
6. Giorgio Marconi.
7. Evan Rail.
8. Luc De Raedemaeker.
9. Stefania Pompele.
10. Roberto Muzi.
11. Dario Elia.
12. Nicola Francesca.
13. Luca Pretti.
14. Emanuela Santi.
15. Ada Regina Freire.

I risultati del concorso saranno poi svelati **sabato 13 novembre** nel corso di un evento pubblico che si terrà a **Ceresole d'Alba (CN)**, presso la sede dell'azienda [GAI Macchine Imbottigliatrici](#).

“Abbiamo preferito superare la distinzione tra bacca bianca e bacca rossa - spiegano gli organizzatori - e puntare più sulla differenza di gradazione alcolica e sulla distinzione tra sour e non sour. In realtà avevamo

immaginato anche altri criteri di suddivisione, ma per la prima edizione abbiamo preferito orientarci verso queste quattro categorie. In futuro valuteremo se modificarle per valorizzare altre caratteristiche delle birre partecipanti. Chiaramente tutte le birre saranno assaggiate alla cieca da una giuria di esperti e per ogni categoria sarà definito un podio con oro, argento, bronzo ed eventuali menzioni di merito. Nella scelta dei giudici abbiamo deciso di unire una consolidata esperienza nell'assaggio e nei concorsi birrari a una profonda conoscenza del vino. Siamo infatti convinti che per valutare correttamente una Italian Grape Ale occorre non solo possedere competenze nella degustazione della birra, ma anche sapersi orientare tra i vitigni italiani e stranieri, avendo ben chiare in mente caratteristiche aromatiche e altre peculiarità. Alla fine siamo estremamente soddisfatti sulla giuria che abbiamo predisposto per la prima edizione dell'IGA Beer Challenge, perché rispecchia fino in fondo le indicazioni che ci eravamo dati in partenza ed è oggettivamente di altissimo livello”.

Il concorso internazionale **IGA Beer Challenge** è organizzato da **Associazione FoodAround, My Personal Beer Corner e Cronache di Birra**, con la partecipazione di **Vini Buoni d'Italia** ed è realizzato in collaborazione con **l'Associazione Piazza dei Mestieri, Beer Zone, Microbirrifici, Italy Beer Week, WhatABeer, PuroMalto** con la media partnership di **MoreNews e Travel Eat** e grazie al contributo di **GAI Macchine Imbottigliatrici, TrovaBirre e Bici & Birra**.