



## COSA È UNA I.G.A.

Le Italian Grape Ale sono birre principalmente ad alta fermentazione (rari i casi a bassa fermentazione) alle quali vanno aggiunti mosto fresco d'uva (la modalità più diffusa) o mosto cotto d'uva o, più raramente, uva, in percentuali non disciplinate, solitamente tra il 10% e il 20%, ma si può anche salire. L'unione può avvenire in diversi momenti del processo produttivo (durante la bollitura, la fermentazione o il condizionamento). Possono essere birre acide o non acide, possono avere un grado alcolico basso o alto, possono utilizzare malti più o meno complessi, anche il colore è vario. Spalancano un mondo molto ampio e libero nell'espressività, legato all'interpretazione del birraio: si può affermare che ogni I.G.A. è diversa dall'altra. L'aspetto fondamentale è che le caratteristiche aromatiche e tipiche dell'uva sono sempre ben presenti e riconoscibili, senza essere sovrastate dal mosto di birra.



GUIDO PALAZZO



ANDREA CAMASCHELLA



NICOLA PERRA

UN FENOMENO PICCOLO E PARTITO DA POCO  
MA DALLA CRESCITA ESPONENZIALE

# L'UVA NELLA BIRRA. Le Italian Grape Ale, ponte tra due mondi

L'Italia non ha una tradizione birraria come altri Paesi, mentre il vino e l'uva sono talmente partecipi della nostra cultura da essere sinonimo d'italianità all'estero. Unire le due cose, con una buona dose di creatività tricolore, ha favorito un percorso non facile che però sta imponendo un nuovo stile nel panorama brassicolo globale. E sui territori nasce una "nuova alleanza" tra due competitor storici, preziosa e dagli sviluppi imprevedibili

di ALESSANDRA PIUBELLO

**I**l mondo della birra si avvicina a quello del vino, e lo fa attraverso una tipologia unica nel settore brassicolo, realizzata in Italia. Tutte le altre birre sono fatte attraverso ricette codificate, replicabili più volte l'anno, con una frequenza decisa dal birraio. Le I.G.A. - Italian Grape Ale - seguono invece il tempo del vino. L'utilizzo di mosto fresco impone ai birrifici di intervenire durante il periodo vendemmiale e quindi una volta ogni dodici mesi. E non è questo l'unico collegamento tra i due mondi, i mastri birrai infatti per realizzare le I.G.A. sono soliti confrontarsi con i produttori e gli enologi che preparano i mosti (o l'uva) poi utilizzati per realizzare la birra, proprio perché da questa stretta collaborazione è possibile ottenere poi i migliori risultati in bottiglia. Ma anche il mondo vitivinicolo, che si tratti di produttori come di enologi, è attratto da questa sinergia con un settore diverso, incuriosito dai possibili sviluppi di un fenomeno al momento ancora di piccole dimensioni ma in forte crescita. Un altro aspetto che rende le I.G.A. concettualmente affini al mondo vinicolo è quello della valorizzazione dei territori attraverso i vitigni locali. La maggior parte dei birrifici, infatti, sceglie le varietà del proprio areale, in modo da ancorarsi a una zona viticola e rappresentare agli occhi del mondo un made in Italy capace di accostare birra e vino con un'anima comune fatta di territorio e tipicità. Pur essendo ancora una nicchia nella nicchia dei birrifici artigianali, le I.G.A. stanno diventando un riferimento interessante grazie alla loro crescita e soprattutto grazie alla capacità di far parlare molto d'Italia nel mondo. Una delle caratteristiche che attrae il pubblico, sia quello esperto sia quello neofita, è la facilità con cui le I.G.A. stanno a tavola. Sono birre gastronomiche, che, grazie anche alle caratteristiche dell'uva, si possono abbinare perfettamente al cibo e quindi non essere limitate al consumo leggero e spensierato di altri momenti della giornata.

### Il progetto "Italian Grape Ale"

**Guido Palazzo**, ideatore di un progetto specifico dedicato alla tipologia (Italian Grape Ale, quando la birra incontra l'uva), anche attraverso l'idea degli shop "My Personal Beer Corner", è la persona giusta per raccontare lo stato dell'arte delle I.G.A. in Italia. A cominciare dalla fase di mappatura: "In questo momento storico non abbiamo numeri precisi a livello nazionale - spiega Palazzo -, le I.G.A. sono una nicchia nella nicchia della birra artigianale, che rappresenta nel suo insieme circa il 4% del totale della produzione brassicola nazionale (a oggi, sul sito sono registrati quasi 160 birrifici provenienti da quasi tutte le regioni italiane, isole comprese, ndr). Il fenomeno delle I.G.A., però, si amplifica anno dopo anno, e ha un potenziale enorme che deve ancora essere pienamente espresso. Nel nostro sito

italiangrapeale.org i produttori di I.G.A. possono registrarsi gratuitamente, aiutandoci a quantificare lo sviluppo dello stile birrario in questione. Palazzo, già organizzatore di eventi brassicoli di produzioni artigianali, ha pensato anche di istituire nel 2021 il primo concorso italiano e mondiale dedicato alle I.G.A., l'Italian Grape Ale Beer Challenge. "Quando ho iniziato a lavorare al progetto a fine 2019 - racconta ancora Palazzo -, le I.G.A. presenti ai concorsi birrari erano circa 60. Il nostro concorso, alla sua seconda edizione nel 2022 (vedi box a pag. 34), ha visto la partecipazione di circa 100 I.G.A.". Un confronto molto ampio, che ha trovato "casa" per le premiazioni durante un evento internazionale come il Sime di Milano, stringendo ulteriormente il rapporto tra questa tipologia di birra e il vino.

Palazzo si muove anche per promuovere eventi che valorizzino il concorso, e i premiati, dal punto di vista culturale e informativo. "Attualmente registriamo - continua Palazzo - una grande capacità di questo stile di attrarre pubblico, in parte incuriosito dalla novità a una tantum, in parte conquistato fino al punto di farne una sorta di consuetudine. Le stesse cantine vinicole hanno iniziato a capire che la collaborazione con i birrifici può aprire strade innovative di promozione del territorio, portare a modalità di comunicazione aggiuntive, ampliare la gamma di proposte ed entrare in altri canali distributivi". Se, quindi oggi, ma forse anche domani, le I.G.A. non rappresenteranno un'opportunità commerciale per la filiera vitivinicola, potrebbero diventare un prezioso alleato nella valorizzazione delle identità territoriali dei nostri vitigni. In maniera diversa dal vino, ma complementare e non certo competitiva, suggerendo anche possibilità di diversificazione produttiva per le cantine.

### Ambasciatrici del made in Italy

"Le I.G.A. danno al birraio la grande opportunità di ancorarsi al territorio d'origine valorizzando i vitigni locali - spiega **Andrea Camaschella**, direttore tecnico dell'IGA Beer Challenge -, prestandosi così a raccontare la biodiversità e la notevole varietà dei vitigni della nostra terra all'estero. Uno stile che ha avvalorato la nostra creatività, capace di mettere insieme due mondi completamente separati e che colpisce l'immaginario collettivo, suscitando molta curiosità. L'enologo diventa una figura chiave per il birraio e può fare la differenza nel risultato finale, per questo si creano scambi e collaborazioni stimolanti. Abbiamo anche notato che è uno stile in grado di accomunare nella qualità tutta l'Italia indistintamente, da nord a sud". All'estero ci riconoscono il ruolo di fondatori dello stile, ufficializzato nel 2015 dal Beer Judge Certification Program (organizzazione statunitense con l'attività fondamentale di redigere la guida agli stili birrari mondiali): "Stile italiano

di birra che ha avuto origine in Italia". Il Barcelona Beer Challenge ammette le I.G.A., insieme al Brussels Beer Challenge e al concorso Brasileiro de Cervejas in Brasile. "Proprio in Brasile - commenta Palazzo - siamo stati invitati a fine marzo, insieme ad altri responsabili di concorsi mondiali, per una tavola rotonda nella quale si parlerà, fra i vari temi, anche di stili birrari. È nostra intenzione far partecipare al concorso anche birrifici esteri, per dare più risonanza alle I.G.A., anche se siamo consapevoli che i costi di accise e di dogana ne rendono più difficile l'adesione". "Dall'estero vengono a vedere come lavorano i nostri birrai - prosegue Camaschella -, a breve per esempio dovrebbe partire un progetto che prevedrà la collaborazione di un birraio italiano, che darà il mosto d'uva, con un birraio tedesco, uno inglese e uno norvegese. Il mondo delle I.G.A. non ha confini. Pensiamo agli abbinamenti, per esempio: queste birre si sposano bene con finocchi, carciofi, cioccolato, in generale anche a cibi acidi e amari, più difficili da conciliare con il vino, e si prestano a possibilità infinite".

### Il birraio fondatore dello stile I.G.A.

**Nicola Perra**, ingegnere, figlio di viticoltori, abituato a vendemmiare nei vigneti di famiglia in provincia di Cagliari, si ritrova a un certo punto a fare i conti con il pallino della birra. Prima la produce in casa, "poi la passione diventa malattia - racconta Perra - e la cura prendo il birraio Barley, nel 2005, a Maracalagonis. Ad oggi siamo il birraio più longevo in attività in Sardegna. Prima di dare vita alla BB10, la birra capostipite delle Italian Grape Ale, nel 2006, sperimento per 5 anni la ricetta. In casa producevamo la sapa di Cannonau, un mosto molto concentrato usato soprattutto in ambito dolciario. Mi viene l'intuizione che potrebbe essere interessante per gli sviluppi sensoriali che avrebbe potuto conferire alla birra e comincio a provare. Da allora ho sviluppato 12 referenze di I.G.A., utilizzando otto diversi vitigni sardi". Caposcuola e apripista di questo stile tutto italiano, Perra usa la sapa ma anche il mosto fresco, interfacciandosi con Mariano Murru, enologo di Argiolas. "È fondamentale lo scambio con Mariano, un professionista con il quale mi confronto spesso. Ho sempre avuto chiaro che nelle mie birre dovevano essere evidenti e ben percepibili i descrittori del vino, per questo non posso concepire acide, perché mi porterebbero lontano dal mondo vino. Ho pensato anche all'utilizzo del mosto fiore, concentrato a freddo, per valorizzare al massimo gli aromi primari delle uve. Una tecnica mai usata prima in una birra, e che presi a prestito dal mondo del vino". Dalla partenza, nel 2006, con circa 1.000 bottiglie da 75 cl di I.G.A., Perra arriva nel 2022 a produrne 20.000. "Le I.G.A. sono molto gastronomiche, i miei distributori, che



**SIMEI**

LA PREMIAZIONE SI È SVOLTA NELL'AMBITO DELL'ULTIMO SIMEI

## I VINCITORI DEL CONCORSO IGA BEER CHALLENGE 2022

La seconda edizione dell'IGA Beer Challenge, il concorso internazionale dedicato alle birre artigianali in stile Italian Grape Ale, ha registrato la partecipazione di oltre 100 I.G.A., provenienti non solo dall'Italia, che sono state esaminate da 18 giudici internazionali. Dalle loro valutazioni sono state individuate le migliori 3 produzioni in ognuna del 4 categorie previste dal concorso, in aggiunta all'assegnazione di alcuni riconoscimenti speciali. Ecco le quattro classifiche dei vincitori proclamati nell'ambito dell'ultima edizione del SimeI svoltasi lo scorso novembre.



### Cat. 1 Italian Grape Ale non acide, bassa gradazione alcolica (minore o uguale al 7%)

1. **Prima classificata:** Regola Aurea di Alveria (Sicilia).
2. **Seconda classificata:** Vineyard di Birra Gaia (Lombardia).
3. **Terza classificata:** La Baronz 2022 di An.Gi.Bi. (Sicilia).
  - Menzione d'onore: Inevitabile di Sei Terre / Birrificio Lyon (Veneto).
  - Menzione d'onore: IGA di Birrificio Quattro Venti (Abruzzo).

### Cat. 2 Italian Grape Ale non acide, alta gradazione alcolica (superiore al 7%)

1. **Prima classificata:** Monogram di Birra dell'Eremo (Umbria).
2. **Seconda classificata:** Selva di Birra dell'Eremo (Umbria).
3. **Terza classificata:** Genesi di Birra dell'Eremo (Umbria).
  - Menzione d'onore: Naviga di Birra Le Corti di Porana (Lombardia).

### Cat. 3 Italian Grape Ale acide, bassa gradazione alcolica (minore o uguale al 7%)

1. **Prima classificata:** Nature Terra 2019 di Microbirrificio Opperbacco (Abruzzo).
2. **Seconda classificata:** Nature Terra Cataldi Madonna 2021 di Microbirrificio Opperbacco (Abruzzo).
3. **Terza classificata:** Nature Terra Cuvée di Microbirrificio Opperbacco (Abruzzo).

### Cat. 4 Italian Grape Ale acide, alta gradazione alcolica (superiore al 7%)

1. **Prima classificata:** Tera Sour di Podere La Berta (Emilia-Romagna).
2. **Seconda classificata:** Selva Sour di Birra dell'Eremo (Umbria).
3. **Terza classificata:** Regola Zero di Alveria (Sicilia).
  - Menzione d'onore: Nature Terra Passito 2020 di Microbirrificio Opperbacco (Abruzzo).



Sono stati assegnati, inoltre, due premi speciali:

### Premio "Easybräu-Velo – Best Italian Grape Ale" per la migliore IGA assoluta

- Regola Aurea di Alveria (Sicilia)

### Premio "Vini Buoni d'Italia" per la migliore espressione di un vitigno autoctono

- La Rivolta 2020 di Chianti Brew Fighters (Toscana)



sono agenti di vino, le vendono a ristoranti, enoteche, winebar, pizzerie gourmet, perché stanno bene a tavola, hanno un'ampia possibilità di abbinamenti. Sono birre che durano, che hanno qualità e costanza nel tempo. Sotto il marchio 'Uva a tutta birra' faccio seminari e degustazioni per tutta l'Italia: le I.G.A. sono un fenomeno in crescita - conclude Nicola Perra - sia per i produttori, sia per il mercato".

### I birrifici premiati all'I.G.A. Beer Challenge

Il birrificio Chianti Brew Fighters di Radda in Chianti si è aggiudicato il premio per la "miglior espressione di un vitigno" con La Rivolta 2020. L'uva è ovviamente il Sangiovese, fornita sotto forma di mosto fresco da Tenuta di Carleone, situata proprio a fianco del birrificio dei tre soci Stefano Giannini, Marco Lenzi e Giulio Iannelli. "Vogliamo valorizzare il vitigno principe del nostro territorio - spiega Stefano Giannini, birraio -, tanto che abbiamo usato una percentuale alta di mosto rispetto alla consuetudine, un 30% aggiunto in bollitura. Il liquido passa in acciaio e fa un anno di botte di terzo e quarto passaggio. Poi un anno in bottiglia per la rifermentazione". Il confronto con Sean O'Callaghan, enologo di Tenuta di Carleone, è stato molto importante per loro, sia per i consigli sulla parte tecnica sia per l'utilizzo di alcuni strumenti enologici. "Abbiamo un rapporto di scambio - prosegue Marco Lenzi -, è un grande professionista ma anche una persona disponibile e curiosa. Abbiamo iniziato la collaborazione dopo un paio d'anni dalla nostra apertura, quando nel 2018 abbiamo pensato alla nostra Italian Grape Ale". Il birrificio produce circa dodici referenze, per un totale di 400 hl, dei quali 10 per La Rivolta.

Enrico Ciani e la moglie Geltrude Salvatori Franchi fondano il birrificio Birra dell'Eremo nel

2012, ad Assisi. Il birrificio si è aggiudicato ben quattro premi all'I.G.A. Beer Challenge 2022, vincendo nella categoria Italian Grape Ale non acide ad alta gradazione alcolica. Ciani inizia a sperimentare la tipologia nel 2012, con il Sagrantino, vitigno tipico del territorio. Poi si ferma e inizia a cercare altre uve adatte, dato che con quelle locali non riusciva ad avere il risultato desiderato, e avvia nuove sperimentazioni. Laureato in agraria ma rapito dalla birra, Ciani riprende nel 2015 con le I.G.A., instaura un bel rapporto con Giuliano d'Ignazi, enologo della cantina Moncaro nelle Marche, e comincia a produrle con Verdicchio, Sauvignon e poi Passerina; infine anche con Sangiovese, con la partecipazione di Giacomo Baraldo, vigneron di San Casciano ai Bagni. "Fondamentale la collaborazione con gli enologi - spiega Enrico Ciani - soprattutto per avere il mosto fresco al momento giusto. Molte cantine non sono interessate a collaborare con i birrifici perché il momento della vendemmia è molto delicato per loro. Gli enologi si impegnano più per amicizia, per curiosità, per sperimentare un mondo nuovo, non per trarne un vantaggio economico", almeno per il momento. Su 16 referenze prodotte da Ciani, 6 sono I.G.A.: dal primo anno di produzione, iniziato con 2.300 bottiglie da 33 cl, nel 2022 si sono raggiunte le 30.000 bottiglie. "Queste birre rappresentano un mercato in espansione, con potenzialità notevoli. La ristorazione sarebbe il palcoscenico ideale per spiegarle e abbinarle alla tavola, ma non è facile entrarci". L'altro birrificio che si è distinto nel concorso è Opperbacco di Notaresco (Te) che ha vinto nella categoria Italian Grape Ale acide a bassa gradazione alcolica oltre a ricevere una menzione d'onore nelle Italian Grape Ale acide ad alta gradazione alcolica. Luigi Recchiuti, titolare e birraio, è anch'egli laureato in Scienze agrarie,



STEFANO GIANNINI, GIULIO IANNELLI E MARCO LENZI



ENRICO CIANI



LUIGI RECCHIUTI



MARCO MIGNOLI (dx) E MARIO ESCHENBERG

folgorato sulla via della birra. Opperbacco nasce nel 2009, ma Recchiuti produce la sua prima I.G.A. nel 2016. "La nostra linea dedicata, Nature Terra & Viva - racconta Recchiuti - rappresenta con le sue sette referenze, su un totale di circa 30, il 2% della nostra produzione, eppure è quella di cui si parla di più, probabilmente è anche la più conosciuta. In Italia certamente è ancora una nicchia, ma credo molto nell'esportazione, anche perché queste tipologie di birre sono meno delicate rispetto alle altre". Recchiuti raccoglie personalmente le uve dalle vigne di famiglia e da quelle delle cantine della zona con cui collabora (Ausonia, Terraviva, Cataldi Madonna, Podere San Biagio, Bossanova), principalmente Montepulciano e Trebbiano. "Il rapporto che mi lega alle piccole cantine del mio territorio - afferma ancora il fondatore di Opperbacco - è di grande stima e amicizia, con uno scambio culturale e sperimentale".

Podere La Berta è il nome di un'azienda vinicola di proprietà di Felsina dove nasce il birrificio agricolo, che ha sede in un fienile ristrutturato presso l'azienda vinicola di Castelnuovo Berardenga capitanata da Giovanni Poggiali, appassionato anche di birra. Nel concorso dell'ultimo SimeI si classifica al primo posto della categoria Italian Grape Ale acide, alta gradazione alcolica, con Tera Sour. "Il birrificio nasce nel 2015 - spiega Marco Mignola, head brewer (affiancato dallo speciality brewer tedesco Mario Eschenberg) e responsabile gestione del birrificio - per volontà di Poggiali. La prima I.G.A. viene prodotta nel 2016 mentre oggi ne produciamo quattro su un totale di circa 16 referenze. La produzione delle Italian Grape Ale è sostanzialmente rimasta invariata in questi anni, ma si è consolidata, registrando un maggior interesse verso questo mondo. Il processo è ancora lento e in fase di costruzione per questa tipologia in Italia, anche se si notano dei driver di crescita. Le ricette di queste birre non si possono fare a tavolino, come le altre, qui entrano in gioco altri fattori, legati all'annata, dato che utilizziamo mosto d'uva (solitamente un 10%) e occorre un maggior savoir faire". Il birrificio è un raro esempio di connubio fra due territori diversi, Romagna e Toscana. Per esempio, le I.G.A. vengono prodotte con malto prodotto nelle due regioni, mentre l'orzo viene dalla Toscana. In particolare per Tera Sour viene usato il mosto sia toscano (Chardonnay) sia romagnolo (Sangiovese) ed è forse il primo esempio di blend (Chardonnay e Sangiovese) da partite provenienti da botti diverse.



**I BIRRIFFICI ARTIGIANALI**

I birrifici artigianali in Italia sono triplicati negli ultimi dieci anni, superando la quota record di 11.326 realtà nel 2022 (dati a ottobre 2022 dell'Osservatorio Birre Artigianali ObiArt-Dagri dell'Università di Firenze). Le esportazioni (dati a luglio 2022 di Coldiretti e del Consorzio di tutela e promozione della birra artigianale italiana) hanno avuto un balzo del +12%. Una crescita - sottolineano Coldiretti e Consorzio - che ha fatto salire la domanda di materie prime 100% made in Italy, con il luppolo che da zero ha raggiunto oggi un milione di metri quadrati coltivati lungo la Penisola, ai quali si aggiungono i 300 milioni destinati all'orzo per la produzione di malto, da potenziare perché - evidenziano Coldiretti e Consorzio - copre per adesso quasi il 40% del fabbisogno nazionale con circa 83mila tonnellate. La filiera della birra artigianale italiana che dal campo alla tavola offre, oggi, lavoro a circa 93.000 addetti. In questo ambito, come scritto sopra, i birrifici artigianali impegnati nella produzione delle I.G.A. censiti dal sito italiangrapeale.org, sfiorano le 160 unità.



CAMILLA RODELLA



MAURIZIO CAMILLI



MATTEO ASCHERI

**La visione dei pub e dei ristoranti**

“Le I.G.A. - spiega **Camilla Rodella**, contitolare e responsabile della selezione birre de Il Punto Pub di Bologna - sono eclettiche, lo stile è talmente vario che incuriosiscono molto il consumatore, che appena entra in questo mondo ne resta catturato. Sono birre costose, più delle altre artigianali, le fasce di prezzo variano per una bottiglia da 37,5 cl dagli 8 ai 15 euro. Alla spina vanno forte, vengono richieste soprattutto dagli stranieri conoscitori del mondo brassicolo, curiosi di provare il nostro stile birraio. Credo che ci sia interesse a importare le nostre I.G.A.”. Rodella ribadisce che siamo in una nicchia di mercato, per il loro locale rappresentano il 10-15% delle birre a disposizione. Nel tempo è cresciuta la domanda anche perché, a detta di Rodella, è aumentata esponenzialmente la competenza dei birrifici, che ultimamente studiano molto prima di mettersi nella produzione. “È comunque una bevanda che va spiegata - conclude la Rodella -, perché è unica e assomma caratteristiche del vino e della birra. E va promossa, perché ancora molti italiani non sanno neppure che esiste!”. “Serviamo la nostra I.G.A. come aperitivo nel nostro ristorante e funziona benissimo”, spiega **Maurizio Camilli**, gestore del ristorante La Piazza dei Mestieri e del pub del birrificio La Piazza a Torino. “Grande la sua versatilità - prosegue Camilli - con i piatti che proponiamo. È una birra che va raccontata, ma una volta che avviene l'incontro, il consumatore non esperto ne viene conquistato e la richiede. Per quello che riguarda il pub, l'esperto di birra chiede spesso I.G.A. alla spina, il neofita tende a scegliere la novità per cui si fa subito tentare. Su 20 referenze che produciamo, una è per questa tipologia di birra, fatta con mosto di Sauvignon della cantina co-

operativa con sede a Barolo, Vite Colte, che vendiamo bene anche nelle enoteche. Il pubblico è interessato e anche noi ci crediamo, tanto che aumenteremo pian piano le quantità, dalle 1.200 bottiglie attuali vorremmo arrivare nel giro di circa 3-4 anni a 3.000”.

**La voce del produttore di birra e... di vino**

**Matteo Ascheri**, titolare di Ascheri Vini (produttore vitivinicolo di Langhe e Roero) nonché presidente del Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Dogliani ha creato una joint venture con il birrificio Soralamà di Vaie (To). “Con Lorenzo Turco, il birraio che è anche enologo - racconta Ascheri -, abbiamo sperimentato per due o tre anni prima di mettere in commercio le nostre I.G.A., Bella Gold e Bella Rosé, entrambe spumantizzate con metodo Martinotti. Occorre una sensibilità particolare, che deriva dalla conoscenza di entrambi i mondi, sia quello enologico sia quello brassicolo per ottenere il meglio”. Le Italian Grape Ale sono fatte con l'aggiunta di un 15% di mosto fresco di Nebbiolo e vengono prodotte da tre anni, durante i quali la produzione è raddoppiata. “Per la mia azienda - commenta Ascheri - è un divertimento, a noi il vino dà già tutto, però mi incuriosiva la sfida. Non conoscevo le Italian Grape Ale, ho iniziato a capirle e ora trovo interessante la contaminazione tra i due mondi, la possibilità di elevare un prodotto come la birra avvicinandolo a quello del vino, aumentando il percepito. Va creato uno storytelling interessante che aiuti a spiegare la differenza rispetto alle altre birre. Per noi è un completamento di gamma, appassionante per noi come confronto, ma anche per i consumatori e per il trade. Abbiamo visto l'interesse dei nostri clienti, che si sono incuriositi portando a un incremento delle vendite”.

[www.enovitisextreme.it](http://www.enovitisextreme.it)

enovitis

EXTRÊME

13 LUGLIO 2023

ALTO ADIGE

9.00-18.00

PROVE DI  
MACCHINE  
IN VIGNETI  
AD ALTA  
QUOTA

CANTINA EISACKTAL  
VALLE ISARCO

CHIUSA (BZ)- ITALY

Organized by

UNIONE ITALIANA VINI

In collaborazione con

ANTICOLTURA EROICA  
CERVIM