



When one of the best Italian winelands meets one of the best Italian breweries.



La sacralità della tavola, del cibo e del buon bere racchiuse in una lattina.

Prende il via il progetto Be Grapeful targato Birrificio della Grandia: una serie di collaborazioni internazionali in cui Grandia ospiterà famosi birrai Europei.

I Birrifici ospiti si avvicenderanno giocando con il birrificio Cuneese nel proporre un'originale interpretazione delle Italian Grap Ale (IGA).

Uno standing diverso per non sfigurare neppure su una tavola di un ristorante stellato.





Lattine che ci parlano di tradizione e artigianalità ma con un gusto raffinato, accentuato dalle illustrazioni delle figure ritratte in venerazione un calice.

Appena nata e già di per sé iconica e classica.

Da dove provengono gli ingredienti?

Protagonista delle IGA è ovviamente il mosto d'uva, e non possiamo nascondere il piacere e l'onore di poter utilizzare il mosto del Moscato bianco prodotto per il Moscato d'Asti "La Gatta", un'etichetta storica della cantina Vite Colte di Barolo.





Piero Quadrumolo, il presidente di Vite Colte, dichiara di essere entusiasta di sperimentare il vitigno del Moscato in queste produzioni: "Gli aromi terpenici tipici dell'uva Moscato possono essere esaltati in questo tipo di produzioni. Un modo diverso per comunicare questo vitigno aromatico che è un classico della viticoltura piemontese".

VITE COLTE®
CANTINE IN BAROLO

Faremo diverse versioni di IGA con altrettanti birrifici stranieri, cambiando ogni volta la ricetta per enfatizzare e valorizzare un aspetto della birra legato alla tradizione del birrificio con cui collaboreremo. Il Moscato di Vite Colte continuerà ad essere il filo conduttore ma il risultato finale sarà tanto diverso quanto diversi saranno i birrai che si uniranno a Granda per ogni collaborazione.



Il primo capitolo di questo percorso ha come protagonista BRLO, birrificio di Berlino famoso per la sua creatività e il suo stile anticonvenzionale.

BRLO

La cotta si è svolta il 17 febbraio presso il nostro birrificio.



Il secondo capitolo coinvolge Moor,
storico microbirrificio Inglese
che ha contribuito portando
con sé la tradizione del classico
stile Barley W*ne.

MOOR
BEER COMPANY

La cotta si è svolta
il 17 Marzo presso
il nostro birrificio.



La terza tappa ha visto la collaborazione con Lervig, birrificio Norvegese tra i più noti e influenti produttori craft Europei.



La cotta si è svolta il 31 Marzo presso il nostro birrificio.



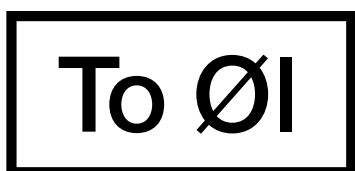
La quarta interpretazione ci ha visti collaborare con Wicklow Wolf, birrificio Irlandese noto per la birra che produce in modo indipendente e senza scendere a compromessi.



La cotta si è svolta il 18 Maggio presso il nostro birrificio.



La quinta IGA del progetto
Be Grapeful è stata prodotta
in collaborazione con gli amici
di To-ØI, dalla Danimarca.



La cotta si è svolta
il 23 Giugno presso
il nostro birrificio.



Release #5

ITALIAN GRAPE LAGER

IGA dorata
33cl Alc. 6.5% Vol.



Ingredienti: acqua, malto d'Orzo, mosto di uve moscato, luppolo, lievito.

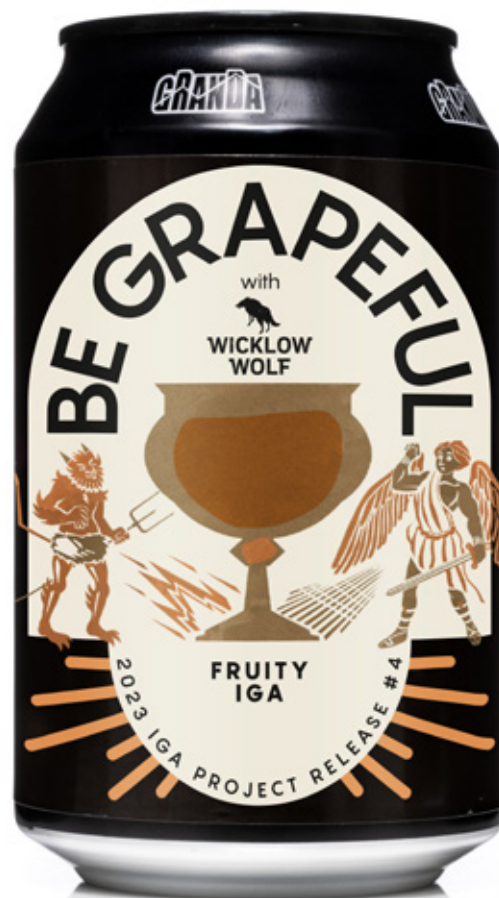
Abbiamo voluto iniziare ad esplorare l'unione del mosto di uve moscato con le birre a bassa fermentazione. Si tratta di birre dal profilo aromatico più delicato rispetto alle Ale, il che permette al mosto di moscato di esprimere in modo netto ed elegante i propri profumi.

La birra che ne è nata mantiene inoltre tutta la classica scorrevolezza e bevibilità delle Lager classiche, e diventa quindi il perfetto rimedio alla sete!

Release #4

FRUITY IGA

IGA intensamente dorata
33cl Alc. 6.5% Vol.



Ingredienti: acqua, malto d'Orzo, mosto di uve moscato, succo di pesca, luppolo, lievito.

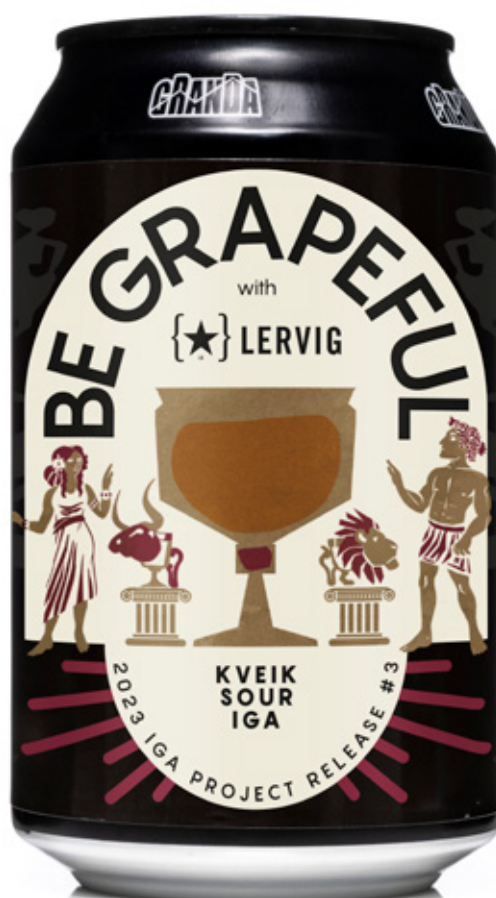
L'idea di fruity IGA deriva dalla contaminazione tra le IPA fruttate che hanno reso celebre Wicklow Wolf, la nostra esperienza nell'unire la frutta con il luppolo e il mosto di moscato che è il perfetto legame del tutto.

Il profumo di pesche completa perfettamente la componente luppolata e i più delicati aromi del mosto d'uva.

Release #3

KVEIK SOUR IGA

IGA dorata
33cl Alc. 6.0% Vol.



Ingredienti: acqua, mosto di uve moscato, malto d'Orzo, malto di Frumento, malto di Farro, luppolo, lievito, lattobacilli.

Scorrevole e leggermente acidula, ottenuta da una prima breve fermentazione con lattobacilli. Una birra dal moderato tenore alcolico e dai pronunciatissimi aromi fruttati donati dal lavoro del lievito Kveik e dalla presenza del mosto di uve moscato.

La leggera acidità la rende ancora più rinfrescante. Ideale per la stagione estiva.

Release #2

IGA BARLEY WINE

IGA dorata con riflessi arancioni
33cl Alc. 12.0% Vol.



Ingredienti: acqua, malto d'Orzo, mosto di uve moscato, malto di Frumento, malto di Segale, luppolo, lievito.

Combina le note maltate e alcoliche con un corpo che ricorda quello di un bianco secco e in cui le note aromatiche e fruttate del moscato della cantina Vite Colte di Barolo sono assolute protagoniste: sentori di pera e frutti a polpa bianca.

IGA dall'alto valore alcolico, 12%, di colore oro intenso.

Release #1

IGA IMPERIAL BERLINER WEISSE

IGA giallo paglierino
33cl Alc. 6.0% Vol.



Ingredienti: acqua, mosto di uve moscato, malto d'**Orzo**, malto di **Frumento**, luppolo, lievito, lattobacilli.

Il profumo di frutta bianca e albicocche svela l'apporto della cantina Vite Colte di Barolo. In bocca il gusto è acidulo, con una leggerissima nota tannica data dal mosto e un corpo scorrevole e dissetante.

Birra perfetta per gli aperitivi e per essere abbinata al pesce.