

scoperte

Abbinare uva e birra? Ecco una piacevole novità che non mancherà di suscitare particolare interesse fra gli appassionati. A colloquio con il birraio sardo Nicola Perra alla scoperta di una piacevole birra adatta ai palati più fini



Dalla vite, una bionda novità

di Giulio Mulattieri

Nicola Perra “nasce” come ingegnere idraulico nella sua Maracalagonis, a venti chilometri dal capoluogo sardo, ma è solo a trentotto anni che compie la svolta nella sua vita: la produzione artigianale di birra. In poco tempo, con il suo socio in affari **Isidoro Mascia**, allestisce un vero e proprio birrificio e avvia la sua attività; prima solo per hobby ma poi, dopo anni di ricerca quasi maniacale sulla migliore combinazione degli ingredienti per le sue birre, decide nell'agosto 2006 di far diventare il suo hobby... un lavoro vero e proprio con l'inaugurazione del birrificio **Barley**. Fino a qui, però, qualcuno potrebbe anche dire che cosa c'è di strano: è una storia come tante altre. E invece no. Qualcosa di strano c'è: sì perché le birre prodotte dal “duo sardo”, in realtà, sono sempre frutto di un amore per la ricercatezza, l'eleganza, il gusto piacevole, l'abbinamento con una cucina d'alto livello, il tutto con un tocco di originalità (scusate il gioco di parole) davvero originale: come la birra **BB10**, prodotta con... sapa (mosto d'uva) di Cannonau!

Birre dal profondo legame col territorio

Nell'agosto 2006, Nicola Perra mette in commercio le sue prime tre birre: **Friska**, **Sella del Diavolo** e **Toccadibò** (esclamazione sarda che si utilizzava per incitare i cani e i cavalli). Tutte e tre legate alla terra di provenienza; tutte e tre facilmente abbinabili a piatti o dolci della tradizione gastronomica sarda; tutte e tre “disegnate” per l'alta ristorazione. Ma la vera rivoluzione arriva due mesi dopo con la BB10, una birra davvero inconsueta per il tipo di ingredienti che contiene ma che in poco tempo ha ricevuto da Unionbirrai (associazione italiana che promuove la diffusione della cultura della birra artigianale in Italia) il premio di miglior birra dell'anno nella categoria birre ad alto grado zuccherino/alcolico. “Concepito da una ricetta sperimentale – ci ha dichiarato Nicola Perra – la formulazione definitiva prevede l'utilizzo di una miscela di sei malti inglesi di

prima qualità con aggiunta di una grossa quantità di sapa, un mosto d'uva cotto per ventiquattr'ore con bollitura continua, che veniva usato un tempo (soprattutto in Sardegna) come importante ingrediente di dolci tipici sardi o, con l'aggiunta d'acqua, come bevanda. Il mosto dell'uva utilizzata, il Cannonau, appartiene ad una vigna di nostra proprietà e viene messo a bollitura subito dopo la vendemmia". Ma non è forse un po' azzardata questa innovazione? Il birraio non lo nasconde, ma ci tiene però a sottolineare come gli sconfinamenti tra vino e birra non sono assolutamente una novità tra i vignaioli. "Volevo una birra giovane che giocasse con i cugini del vino, ma senza esagerare. Esistono chiaramente degli ingredienti che possono essere presi a prestito dal mondo del vino.

È una birra che richiede molta cura e dedizione (fermentazione, rifermentazione in bottiglia e affinamento in bottiglia), ma soprattutto che evolve e migliora con il tempo: per la BB10, come per i grandi vini, si consiglia ad esempio di attendere tre anni dopo la produzione per gustarne appieno le grandi potenzialità! E il grande successo della BB10 lo si comprende dagli alti gradimenti dei nostri clienti e non da ultimo dall'entrata della nostra birra in ristoranti di altissimo livello!"

Naturale vinosità

Ma veniamo ora alle caratteristiche della BB10. La birra ha una naturale "vinosità" che gli dona un profumo caldo e sontuoso di caramello, cacao, prugna, amarena e uva fragola ed un

gusto ricco di sapori complessi che ricordano a turno caramello, cioccolato, liquirizia, prugna e mela cotogna, nonché frutta secca dolce come fichi e uva sultanina. Pur essendo una tipica birra da meditazione da fine serata, a tavola sa accompagnare al meglio il bollito misto alla piemontese, un sapido pecorino o dei dolci alla ricotta o al cioccolato.

"Da generazioni, la mia famiglia e quella del mio socio sono molto legate al mondo del vino – conclude Perra. Questa creazione assolutamente inedita, per noi in realtà è dunque semplicemente una continuazione della passione che ha accomunato i nostri predecessori".

Provare per credere.

BB10: LA SCHEDA

Ingredienti: miscela di sei malti inglesi di prima qualità con aggiunta di una grossa quantità di Sapa di uva Cannonau. **Colore:** scuro, nero. **Profumo:** caramello, cacao, prugna, amarena e uva fragola. **Gusto:** caramello, cioccolato, liquirizia, prugna e mela cotogna, frutta secca dolce. **Gradazione alcolica:** 10% Vol. **Temperatura di servizio:** 15°-16°C. **Accostamenti consigliati:** pur essendo una tipica birra da meditazione da fine serata, a tavola sa accompagnare al meglio il rinomato bollito misto alla piemontese, contrastare un sapido pecorino e al momento del dessert accrescere il piacere del cioccolato e di dolci alla ricotta. **Produzione:** 1000 bottiglie all'anno