



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 05/25 (86)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

„Bitte ein IGA!“

„Nee, das muss doch IPA heißen“, mault der Thekennachbar, doch ich schüttelte den Kopf. „Kein India Pale Ale, sondern ein Italian Grape Ale!“

„Ach ...!“ Das Erstaunen ist groß.

Sehr alt ist dieser Bierstil noch nicht – die ersten vorsichtigen Ansätze, ihn zu definieren, sind gerade einmal zehn Jahre alt, und noch immer ist die Verkoster-Community, sind die Biersommeliers ein bisschen uneins, welche Parameter erfüllt sein müssen, um ein Bier als Italian Grape Ale zu klassifizieren und vergleichbar zu machen.

Dabei ist die Idee eigentlich ganz einfach: Der Name des Stils ist Programm – ein Italienisches obergäriges Bier mit Weintrauben.



Der Genuss eines Italian Grape Ale bereitet immer wieder neue Überraschungen!

Bereits vor rund 50 Jahren machte Jean-Pierre Van Roy von der [Brouwerij Cantillon](#) in Brüssel den Versuch, ein Fruchtlambik zu brauen, bei dem der klassische Ansatz mit Kirschen durch den Zusatz von Weintrauben variiert wurde – in diesem Fall von roten Trauben. Der Versuch gelang ganz gut – das eine Fass war nicht so wirklich trinkbar, aber das andere schmeckte ganz vorzüglich. Jean-Pierre begann zu experimentieren, und rund fünfzehn Jahre später entstand aus diesen Experimenten das bis heute regelmäßig gebaute Cantillon Vigneronne.

Als eigentliche Geburtsstunde des Italian Grape Ales gilt aber der erste Sud von Theo Musso in seiner [Birrificcio Baladin](#) im Jahr 2000, als er rund fünfhundert Liter eines neunprozentigen Weihnachtsbiers braute, dem er während der Gärung rund 25% dunkle Weintrauben hinzugegeben hatte. Voila, das erste „richtige“ IGA.

Im klassischen Weinland Italien verbreitete sich die Idee eines Bier-Wein-Hybriden im Nu. Immer mehr Brauereien begannen, mit Weintrauben zu experimentieren. Ganze Früchte wurden der Maische hinzugegeben, manchmal aber auch erst in den Gärtank. Alternativ braute man mit Traubensaft oder -extrakt oder eingekochtem, konzentriertem Most. Die Vielzahl von Traubensorten und ihre Farbe von hellgelb bis dunkelrot oder violett erweitert das mögliche Spektrum ins schier Unendliche, und langsam wird klar: Das als „Bierstil“ zu definieren und einzugrenzen, scheint ein Ding der Unmöglichkeit zu sein.

Einig ist sich die Community sicherlich in der Überlegung, dass ein gutes IGA sensorische Aspekte beider Getränkeklassen in angenehmer Balance zeigen muss – ein malziger oder gar hopfiger Charakter muss spürbar sein, gleichzeitig sollte aber auch der weinige Eindruck der Früchte gut im Aromenprofil auftauchen. Gerne darf letzterer auch durch die Verwendung von Wein- oder Champagnerhefen unterstrichen werden, aber das IGA sollte nie seinen grundsätzlichen Charakter als Bier verlieren, sollte also bei aller weinigen Intensität immer noch als Bier erkennbar sein.

Viel weiter lässt sich der Stil vermutlich gar nicht eingrenzen, denn wer möchte sich schon als Richter aufschwingen und bei einer Anzahl von rund 350 in Italien klassifizierten Weintraubensorten, verschiedenen Gärverfahren, unterschiedlichen Darreichungsformen der Trauben und zahlreichen möglichen Zeitpunkten der Zugabe irgendwelche Einschränkungen machen? Traube, Saft, Most, Konzentrat ... Beim Maischen, in der Hauptgärung, in der Nachgärung, beim Lagern ... Klassische obergärige Basisbiere mit einem Alkoholgehalt von zwei, drei Prozent bis weit in den zweistelligen Bereich hinauf ... Malzige Basisbiere, hopfige oder gar saure ... Helle, kupferfarbene, dunkle oder schwarze ...

Erlaubt ist, was gefällt. Dem Brauer oder dem Verbraucher. Am besten natürlich beiden ...

Und auch, wenn ich ganz persönlich ein IGA nur dann gut finde, wenn ich den Weincharakter fast gar nicht herausschmecke, sondern nur spüre, dass da ein gewisses Etwas in diesem Bier ist, so gibt es andere Liebhaber, denen die Weinnote gar nicht intensiv genug sein kann.

Hochspannend und abwechslungsreich, und so lade ich Euch herzlich ein, die bunte Vielfalt dieses Bierstils einmal zu erkunden! Vielleicht ja irgendwann auch mal im Rahmen einer der [von mir angebotenen Verkostungen](#)?

Zum Wohl!

Volker

P.S. Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten. Wisst Ihr eigentlich, dass ich mit diesen Geschichten auch [durch das deutschsprachige Europa toure](#)? Es werden witzige, mitreißende, begeisternde Texte über Bier deklamiert, performt, vorgespielt. Texte, bei denen kein Auge trocken bleibt, Texte, die Spaß machen, Texte, die Durst machen, Texte, bei denen man trotz Zwerchfellkrämpfen vor Lachen noch etwas lernt. Über Bier, über seine Geschichte, seine Kultur. Und davor, dazu und danach gibt's Bier. Aber nicht einfach nur irgendein Bier, sondern gutes, spannendes, seltenes Bier. Bierstile aus Deutschland und der Welt. Flaschen und Dosen aus kleinen, kleineren und kleinsten Brauereien.

Hättet Ihr auch mal Interesse an so einer kurzweiligen, bierigen Veranstaltung? Als Gastgeber oder als Teilnehmer? [Sprecht mich an!](#) Oder schaut nach [den nächsten Terminen](#)!

Ansonsten findet Ihr alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Blog-Beiträge am Ende dieses Newsletters.

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.



Brunnerbräu Bier-Blog – Newsletter 05/25 (86)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

“An IGA, please!”

“No, it should be an IPA”, grumbles the man at the bar next to me, but I shake my head. “Not an India Pale Ale, but an Italian Grape Ale!”

“Oh ...!” He looks with great astonishment.

This beer style isn’t very old – the first tentative attempts to define it are only ten years old, and the tasting community, the beer sommeliers are still somewhat divided on which parameters must be met to classify a beer as an Italian Grape Ale and make it comparable.

The idea is actually quite simple: The name of the style says it all – an Italian top-fermented beer with grapes.



Enjoying an Italian Grape Ale always brings new surprises!

Around 50 years ago, Jean-Pierre Van Roy of [Brouwerij Cantillon](#) in Brussels already attempted to brew a fruit lambic, varying the classic approach with cherries by adding grapes – in this case, red grapes. The experiment worked quite well – one barrel wasn't particularly drinkable, but the other tasted excellent. Jean-Pierre began to experiment, and around fifteen years later, these experiments resulted in the Cantillon Vigneronne, which is still brewed regularly today.

The true birth of Italian Grape Ale, however, is considered to be Theo Musso's first brew at his [Birrificio Baladin](#) in 2000, when he brewed around 500 litres of a 9% Christmas beer, to which he added around 25% dark grapes during fermentation. Voila, the first "real" IGA.

In the classic wine country Italy, the idea of a beer-wine hybrid spread rapidly. More and more breweries began experimenting with grapes. Whole grapes were added to the mash, sometimes even to the fermentation tank. Alternatively, they brewed with grape juice or extract, or boiled-down, concentrated must. The multitude of grape varieties and their colours, from light yellow to dark red or violet, expanded the possible spectrum to near infinity, and it slowly became clear: Defining and limiting this as a "beer style" seemed impossible.

Certainly, the community agrees that a good IGA must exhibit sensory aspects of both beverage categories in a pleasant balance – a malty or even hoppy character must be noticeable, but at the same time, the winery impression of the fruits should also be well-received in the aroma profile. The latter can be emphasized by the use of wine or champagne yeasts, but the IGA should never lose its fundamental character as a beer; it should still be recognizable as a beer, despite all its winery intensity.

The style cannot be narrowed down much further, I believe, because: Who would want to act as a judge and impose any restrictions on the approximately 350 grape varieties classified in Italy, with various fermentation processes, different methods of preparing the grapes, and numerous possible times of addition? Grape? Juice? Must? Concentrate ...? During mashing, during primary fermentation, during secondary fermentation, during storage ...? Classic top-fermented base beers with an alcohol content of two or three percent? Or up to strong base beers well inside the double-digit range ...? Malty base beers, hoppy ones or even sour ...? Light, copper-coloured, dark, or black ...?

Whatever pleases is allowed. Pleasing the brewer, pleasing the consumer. Ideally, both ...

And even though I personally only like an IGA when I can barely taste the wine character, but only sense that there's a certain something in this beer, other lovers might prefer IGAs, in which the wine note can't be intense enough.

A highly exciting and diverse area to explore, hence, I warmly invite you to experience the colourful diversity of this beer style! Perhaps someday as part of [one of the tastings I offer](#)?

Cheers!

Volker

P.S. P.S. I hope you enjoy my short stories and reports. Did you know, by the way, that I'm also [touring German-speaking Europe](#) with these stories? Funny, rousing, inspiring texts about beer are declaimed, performed and played. Texts that don't leave a dry eye in the house, texts that are fun, texts that make you thirsty, texts that teach you something despite your diaphragm spasming with laughter. About beer, about its history, its culture. And there's beer before, during and after. But not just any beer, but good, exciting, rare beer. Beer styles from Germany and around the world. Bottles and cans from small, smaller and smallest breweries.

Would you also be interested in such an entertaining, beery event? As a host or as a participant? [Talk to me](#)! Or check out [the next dates](#)!

Besides this, you will find all blog posts published or reconstructed since my last newsletter at the end of this newsletter.

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).

List of recently added entries:

[Kraft Bräu – 1. Trierer Hausbrauerei](#) [restored], 29th December 2003

[Schüttinger – Erste Bremer Gasthausbrauerei](#) [restored], 14th October 2007

[Coral](#) [restored], 11th March 2009

[Brasserie des Cimes](#) [restored], 1st May 2009

[Hirsch-Brauerei Honer](#) [restored], 17th April 2010

[Hops & Barley](#) [restored], 15th January 2011

[Lech Browary](#) [restored], 19th March 2011

[Brauerei Bruch](#) [restored], 15th October 2012

[Rose Street Brewery](#), 11th August 2023

[Brewdog Edinburgh Airport](#), 12th August 2023

[Peter Monrad: Craft Beer Design](#), 14th August 2023

[Adrian Tierney-Jones: 1001 Beers You Must Try Before You Die](#), 22nd August 2023

[Ilsen Bräu](#), 8th September 2023

[Filip Vrána: Příběhy Jihomoravských Minipivovarů](#), 25th September 2023

[Kolumne: Bierige Bemerkungen vom Brunnenbräu](#), 28th September 2023

[Jaroslav Novák Večerníček: Pivoznalství aneb vše co byste o pivu chtěli a měli vědět](#), 23rd October 2023

[Matthias Wiesmann: Bier und Wir – Geschichte der Brauereien und des Bierkonsums in der Schweiz](#), 2nd November 2023

[Adlerbräu Gunzenhausen](#), 27th November 2023

[Galopper des Jahres](#) [update], 30th April 2024

[Brauerei Bruch](#) [update], 1st August 2024

[Beer Nuggets: Verkostungspaket \(Oktober-\) Festbiere](#), 25th October 2024

[Beer Nuggets: Mitbringsel sind immer willkommen! \(10\)](#), 15th November 2024

[Beer Nuggets: Verkostungspäckchen aus Limburg \(2\)](#), 6th December 2024

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Betzigau \(2\)](#), 19th December 2024

[Beer Nuggets: Mitbringsel sind immer willkommen! \(11\)](#), 12th February 2025

[Beer Nuggets: Verkostungspaket Doctah Cerveza \(4\)](#), 28th February 2025

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Traubing \(5\)](#), 3rd March 2025

[Beer Nuggets: Mitbringsel sind immer willkommen! \(12\)](#), 7th March 2025

[Beer Nuggets: Tauschpaket aus Rödermark \(9\)](#), 16th March 2025

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Münchingen \(2\)](#), 29th March 2025

[Birrificio Lambrate Pub Ristorante Golgi](#), 29th May 2025

[Birrificio Menaresta](#), 30th May 2025

[Birrificio Rurale](#), 30th May 2025

[Birra Gaia](#), 30th May 2025

[LambicZoon](#), 31st May 2025

[Legnano Brauhaus](#), 31st May 2025

[Bierkulturreise Norditalien 2025](#), 31st May 2025

[Bierfabrik Milano](#), 1st June 2025

[Browar Folga](#) [update], 19th June 2025

[Rytuał Piwny](#) [update], 19th June 2025
[Meierei.Brauerei.Potsdam](#), 20th June 2025
[Alter Bahnhof Frechen](#) [update], 28th June 2025
[Schüttinger – Erste Bremer Gasthausbrauerei](#) [update], 3rd July 2025
[Bremer Braumanufaktur / Hopfenfänger & Gemüsewerft Biergarten](#), 3rd July 2025
[Craftbeer Lodge](#) [update], 18th July 2025
[Vogeltränke – Betreuter Bierverkauf](#), 25th July 2025
[Biervana](#) [update], 27th July 2025
[Brouwerij Westmalle](#), 28th July 2025
[Café Trappisten](#), 28th July 2025
[Le Poechenellekelder](#) [update], 30th July 2026
[À la Bécasse](#) [update], 30th July 2025
[Beer Nuggets: European Beer Star 2025](#), 8th August 2025
[„Biertasting und mehr!“ im bierselig \(Ankündigung\)](#), 15th August 2025
[Lingener Bierkultur 2025](#), 6th September 2025
[Good Beer Poland 2025](#), 11th September 2025
[Aufaktabend zur drinktec 2025](#), 14th September 2025
[Stadlbräu Oberhaching](#), 14th September 2025
[drinktec 2025](#), 17th September 2025
[„Bierverkostung einmal anders!“ im The Station \(Ankündigung\)](#), 23rd September 2025
[Molo Brew](#), 24th September 2025
[BierCafé West](#), 30th September 2025
[Küsters](#), 3rd October 2025



Brunnenbräu® Bier-Blog ... der Bierliterat
Nordwall 8
31 515 Wunstorf
Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
blog.brunnenbraeu.eu