VirtùQuotidiane

CO/LAB, DA CORROPOLI ARRIVA L'IBRIDO CHE ACCONTENTA GLI AMANTI DEL VINO E DELLA BIRRA

21 Gennaio 2021

di Marcella Pace

CORROPOLI – "Il mondo enologico abbraccia il mondo brassicolo, dando vita a due prodotti fuori schema".

Sono piene di soddisfazione le parole con cui **Alessio Ricciuti**, enologo originario di Casacanditella (Chieti) racconta del progetto Co/Lab (Collaborazioni/Laboratorio). Insieme al birraio **Matteo Di Addezio**, fondatore del Microbirrificio Quattro Venti di Corropoli (Teramo), creato nel 2015, Ricciuti ha ideato e realizzato due birre in tiratura limitatissima "come tutte

le cose belle e preziose”, precisa a *Virtù Quotidiane* l’enologo, con esperienze tra vigne e cantine di tutto il mondo.

Il progetto è cominciato nel 2019 con Oak 2019 Wild Stout, una birra da meditazione “affinata in barrique per 11 mesi con l’impiego di mele cotogne. Questa birra è stata ottenuta attraverso l’utilizzo in maniera ragionata, scientifica e sequenziale di 3 materiali completamente diversi, ma indispensabili per raggiungere la meta – spiega -. Nella staffetta delle fermentazioni è stato fatto un lavoro mirato, con la massima attenzione alle ossidoriduzioni, alle temperature e all’umidità che hanno giocato un ruolo fondamentale, dando vita a una prima fermentazione alcolica in acciaio, successivamente a una fermentazione lattica di stabilizzazione, addizionate di mele cotogne evolute in legno, ingrassate da bâtonnage (rimescolamenti) quotidiani per 11 mesi. La rifermentazione alcolica in bottiglia è stata eseguita da manuale nonostante la sua indomabilità. Il lotto presenta aspetti di unicità date le caratteristiche e le variabili volutamente messe in gioco – rivendica Ricciuti -. Acciaio e legno hanno dormito in un’abissale oscurità gelida. Il tempo è stato padrone”.

La seconda birra è in realtà una bevanda ibrida. Si chiama Iga (Italian Grape Ale) 2020, ed è nata dalla fermentazione di mosto d’uva e malto d’orzo.

“Pensata per tutte le persone che amano incondizionatamente sia il vino che la birra, abbiamo voluto creare un punto di incontro che mettesse d’accordo davvero tutti – afferma Ricciuti -. È un progetto sostenibile, rivoluzionario e anatomista per concepire una nuova creatura studiata in ogni minimo dettaglio. È stato fatto un lavoro minuzioso stando estremamente attenti alla maturità delle uve e alla pulizia aromatica. Alla base la volontà essenziale di alzare le sottili asticelle della qualità e della sperimentazione”.

“Mi piace fermentare, rifermentare, avere le mani in pasta – conclude Ricciuti -. E con quello che amo fare, sto cercando di creare bellezza”.

LE FOTO

CO/LAB
OAK
VINTAGE 2019

CO/LAB
IGA
VINTAGE 2020

CO/LAB
OAK
VINTAGE 2019

CO/LAB
IGA
VINTAGE 2020