Torna La Grecale, la birra che profuma di Picolit

gjulia-mixerplanet-img-f454c9b4

Dopo il successo della prima produzione realizzata a novembre 2012, torna sul mercato internazionale la Grecale, la bionda a doppio malto e alta fermentazione prodotta dal Birrificio Gjulia che vanta la raffinata aggiunta di 5% di mosto di Picolit. Un unicum nel panorama produttivo nazionale e un sofisticato biglietto da visita per il **“**made in Friuli Venezia Giulia**”**. Un’edizione limitata, disponibile quindi solo fino ad esaurimento scorte. «Abbiamo voluto creare una birra speciale - racconta **Marco Zorzettig**, produttore di vino per tradizione e di birra per passione -, che avesse al suo interno il meglio della nostra Regione. La nostra è una terra di grandissimi vini, e il Picolit è il re della nostra produzione. Una sorta di ambasciatore della qualità delle nostre cantine. Abbiamo provato a utilizzarne il mosto per arricchire la Gjulia e il risultato ci ha sorpreso. E ha sorpreso anche i nostri clienti: l'anno scorso, all'esordio, nel giro di pochi mesi avevamo finito le scorte».



Ma la Grecale non manca neppure di piacere agli esperti: secondo

Eugenio Signoroni - curatore della guida alle birre di Slow Food, che ha avuto modo di assaggiarla durante il Vinitaly e di curarne una degustazione per addetti ai lavori - la Grecale è una birra con il vino in cui non si sente solo il vino. Le note varietali, infatti, non nascondono le caratteristiche della birra.La Grecale unisce insomma le due componenti in modo sinergico: le note iniziali sono zuccherose, dolci, di frutta gialla matura, mentre in seguito aumenta il sapore di frutta candita, legata alla presenza di Picolit.

La Grecale è il fiore all'occhiello del birrificio Gjulia, che nato nel 2011, si propone come portabandiera della sapiente tradizione artigianale friulana: la produzione dello stabilimento di San Pietro al Natisone, realizzata utilizzando più del 90% degli ingredienti a “km zero”, si caratterizza infatti per la vocazione agricola, ad alta fermentazione e priva di filtrazione o pastorizzazione.