Birra e donne: i risultati della ricerca Doxa commissionata da Birra Messina

dsc-9579-a442e3e8

Che la birra abbia conquistato già da tempo anche il pubblico femminile non è una novità. Quali sono invece le caratteristiche che le donne cercano in una birra ce lo fa scoprire la survey Doxa commissionata da Birra Messina dal titolo “Donne e birra, quel pizzico di sale che fa la differenza”, svolta nel mese di novembre, coinvolgendo 800 donne bevitrici di birra d’età compresa tra i 18 e i 64 anni. Dall’indagine emerge che le donne hanno le idee chiare su quello che si aspettano da una birra: deve offrire una buona sensazione al palato (59%), avere un gusto intenso e deciso (44%), ma anche qualità di leggerezza e bevibilità (43%). Ma non solo, se il 30% cerca nella birra “capacità dissetanti”, il 26% preferisce un “grado alcolico non elevato”. Mentre per il 24% contano molto le “note fruttate”, per il 16% la “persistenza della schiuma”, per il 15% la “frizzantezza” e per un 10% perfino il “gusto amaro”, in genere non sempre apprezzato dalle donne, anche per ragioni che ci riportano alla preistoria (vedi focus allegato).

L’APERITIVO PERFETTO È CON UNA BIRRA DIVERSA DALLE ALTRE

La ricerca mette però, a fuoco anche una inedita apertura verso la novità e verso quelle birre che hanno, come segreto, un ingrediente particolare. A incuriosire maggiormente le donne (addirittura il 95% del campione), sono infatti le “ricette originali”. Un ingrediente in particolare attira la loro attenzione: il 93% del campione dichiara che sarebbe interessata ad assaggiare una birra che nella sua ricetta prevede l’utilizzo di un pizzico di sale. E questo perché, secondo le donne interpellate, il sale contribuisce a rendere la birra “diversa dalle altre” (60%), più sfiziosa per un aperitivo (44%) o semplicemente “più adatta ai cibi che amo” (21%). A conferma di questo interesse per le birre con un pizzico di sale, dalla ricerca emerge che la metà del campione (52%) conosce Birra Messina Cristalli di Sale e il 24% l’ha anche assaggiata. Apprezzandone, oltre ad una generale “buona sensazione al palato” (60%), il più specifico (e gradevole) sentore di cristalli di sale (48%) e leggerezza e la bevibilità (39%).



BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE: MOLTO AMATA DAGLI UOMINI…

MA ANCHE DALLE DONNE!

Questa ricerca ci dice quanto Birra Messina Cristalli di Sale sia amata da un target trasversale. Se, infatti, per anni la birra è stata considerata una bevanda prettamente maschile, da un po' di tempo non è più (solo) così. E nel caso di Birra Messina Cristalli di Sale, piace molto agli uomini per il gusto morbido e pieno, ma piace anche alle donne che la apprezzano soprattutto per la sua originalità e la sua ricetta autentica e distintiva. I cristalli di sale, che arrivano dalle saline siciliane, aiutano a sviluppare la percezione dei sapori in bocca, esaltando al palato gradevoli note floreali e sensazioni fruttate. Il legame che emerge dalla ricerca tra donne e birra tuttavia non sorprende, considerando che da sempre questo prodotto ha avuto un suo volto femminile. Non dimentichiamo che sono state le donne a creare le prime birre della storia dell'umanità e ad essere depositarie della cultura brassicola per interi secoli.

LA BIRRA IDEALE PER OGNI OCCASIONE

Interrogate sulle occasioni di consumo di questa birra, per più della metà delle donne Birra Messina Cristalli di Sale è la birra ideale da bere a casa, in famiglia, per accompagnare il pasto, con picchi del 57% tra le ragazze di 18-24 anni (Generazione Z) e del 67% tra le donne Millennial o della Generazione X (35-44 anni). Sempre a casa, risulta essere la birra giusta (22%) per "una pausa rilassante durante la giornata" o (17%) per il relax serale davanti al film o alla serie tv preferita. Ma è anche una birra apprezzata "fuori casa", in pizzeria o al ristorante (41%) o in compagnia degli amici per un dopocena (40%), a dimostrare il desiderio di ritornare alla normalità e di concedersi le uscite serali con gli amici, anche in compagnia di una birra, da sempre sinonimo di socialità. Gli abbinamenti

ideali? Si fa sempre più spazio la tendenza “birra e street food” (30%): e qui parliamo di panini (67%), ma anche di rosticceria (13%), hamburger (8%), fritti (5%) e arancini (2%). Tra carne e pesce gli abbinamenti più citati, tra primi e secondi (34%), sono, a sorpresa, “con la carne”. Con riferimento alle sempre più amate tendenze “glocal”, il 16% delle donne indica, pensando all’origine della birra, i “piatti tipici siciliani” (16%), ma c’è anche (6%) chi sceglie l’abbinamento con cibi etnici, preferendo la cucina messicana e quella giapponese.

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE: UN OMAGGIO ALLA SICILIA E ALLA SUA AUTENTICITÀ

Pensata per essere un omaggio alla Sicilia, portandone il gusto unico in tutta Italia, Birra Messina Cristalli di Sale è una nuovissima ricetta che racchiude in sé le note autentiche della Sicilia, rivolta ad un pubblico che cerca una birra nuova, diversa dalle altre, ma facile da bere. Nasce dalla passione e dal lavoro dei mastri birrai che hanno selezionato un ingrediente inaspettato: i cristalli di sale di Sicilia. È una lager di puro malto 5 gradi alcol, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. Questa birra è prodotta solo con malti chiari che vengono uniti a un luppolo esclusivo. Birra Messina Cristalli di Sale è una birra bilanciata e strutturata con una delicata punta di sapidità e una grande morbidezza, rotondità e finezza di gusto.