Birra, le donne preferiscono gusti intensi e decisi: la ricerca

donne-birra-2481307b

Le **donne** hanno le idee chiare su quello che si aspettano da una **birra**: deve offrire una **buona sensazione al palato**, avere un **gusto intenso e deciso**, ma anche qualità di **leggerezza e bevibilità** e di **originalità**, magari con un pizzico di sale.

E' quanto emerge da una **ricerca Doxa** commissionata da **Birra Messina** (gruppo Heineken), che ha coinvolto 800 donne bevitrici di birra tra i 18 e i 64 anni. La caratteristica più ricercata dal gentil sesso in un bicchiere è, come detto, "una buona sensazione al palato" (59%), ma a fare la differenza è anche la presenza di **ingredienti particolari** (95%). Primo fra tutti il **sale**, che incuriosisce il 93% del campione, perché contribuisce a rendere la birra "diversa dalle altre" (60%), più sfiziosa per un aperitivo (44%) o semplicemente "più adatta ai cibi preferiti" (21%).

Dalla ricerca si scopre poi che il 30% cerca "**capacità dissetanti**", il 26% preferisce un "grado alcolico non elevato", il 24% le "note fruttate", il 16% la "persistenza della schiuma", il 15% la "frizzantezza" e il 10% il "gusto amaro".

Quanto agli **abbinamenti ideali**, si fa sempre più spazio la tendenza "**birra e street food**" (30%), quindi panini (67%), rosticceria (13%), hamburger (8%), fritti (5%) e arancini (2%). Con riferimento alle sempre più amate tendenze "**glocal**", il 16% delle donne indica, pensando all'origine della birra, i " **piatti tipici siciliani**", ma c'è anche chi (il 6%) sceglie l'abbinamento con **cibi etnici**, preferendo la cucina messicana e quella giapponese.