Quando la birra fa rima con mixology

20230726185342berrmixology-cab5a5af

‘Non solo birra’ è oramai un concetto pressoché scontato anche per quella catena che concentra nella bevanda al luppolo il suo core business. Ma si sa: è tempo di aumentare le revenue. In molti locali, quindi, oltre ai bicchieri schiumanti di birra di vario tipo e provenienza, non è più inusuale trovare ‘utensili del mestiere’, come shaker e misurini. E ovviamente spirit.

I cocktail sono usciti allo scoperto, prima timidamente poi con maggiore dirompenza e sono ora in marcia **per conquistare fette di bancone.** Intendiamoci, siamo ancora agli albori in termini di ricavi. Ma i margini garantiti dalle bevande miscelate sono allettanti per i conti degli esercenti. Vale la pensa provarci.

LÖWENGRUBE, ARRIVANO I BEER COCKTAIL

In concomitanza con l’**inaugurazione del primo punto vendita a Milano** (il 31esimo della catena), Löwengrube ha deciso di esordire sul fronte della miscelazione. In realtà si tratta di un semi-debutto, in quanto alcuni long drink classici, come il Gin Tonic e il Negroni, erano già presenti, ma senza avere un vero e proprio peso strategico. Ora però c’è stata **un’accelerata con l’introduzione di sei beer cocktail** (Spritz, Mojito, Hart, Karamell, Berg e Radler), con una rotazione che avverrà a ogni cambio di stagione e venduti a prezzi abbordabili dai 5 ai 7 euro.

Sei drink le cui ricette sono state ideate dallo staff dell’Academy dell’insegna. *“Ci siamo prefissi di ampliare l’offerta per il dopo cena e per l’aperitivo, mirando a una clientela trasversale in cerca non solo di birra, perché ci siamo accorti che nelle compagnie c’è sempre qualcuno che desidera un cocktail* – ha confermato **Pietro Nicastro**, titolare della catena. *"Oggi la mixology rappresenta una tendenza in grande voga e finalmente sta sposando con insistenza il mondo brassicolo. Proponiamo soluzioni fresche, dissetanti e ricche di sapore, pur mantenendo al centro di tutto il prodotto cardine della nostra catena, ossia la birra di tradizione tedesca”*. Per Löwengrube questa novità dei cocktail birrari rappresenta un test. *“Se nel medio periodo i numeri di vendita si riveleranno soddisfacenti, come crediamo possa succedere, allora eseguiremo un ulteriore upgrade di proposte miscelate”.*

DOPPIO MALTO RECLUTA VANZAN

Dopo avere constatato l'interesse di una parte della clientela, soprattutto straniera, verso la scoperta e l'assaggio di nuovi sapori derivati dalla miscelazione della birra, Doppio Malto ha accelerato i suoi piani legati alla mixology. Attualmente, come reso noto dagli stessi titolari dell'insegna, l'offerta di cocktail (lanciata nel 2019) si avvale sia di grandi classici che di beer cocktail, e **genera il 2/3% sul fatturato medio di ogni ristorante**.

La catena, nell'ottica strategica, ha quindi siglato una **recente partnership con il noto bartender Bruno Vanzan**, da cui è scaturita la nascita di un nuovo brew drink chiamato **'Bella Rossa'**, stone ale dai toni caramellati, con sciroppo Fabbri 1905 alla fragola, con top di soda. *"La realizzazione di questo cocktail rappresenta il tassello di un progetto che porterà le bevande miscelate sempre più al centro della nostra offerta* – conferma **Ivan Tagliavia**, Head of Marketing di Doppio Malto. *"Il bere miscelato è un modo per avvicinare alla birra anche chi non è un appassionato beer lover"*. Premessa questa che ribadisce che oramai si parla di format che spinge a svilupparsi attraverso modernità e innovazione. *"Doppio Malto è a tutti gli effetti qualcosa di più di una birreria* – assicura in merito il responsabile marketing della catena –*: siamo un ristorante che ha nella birra di produzione propria il suo prodotto di base, proposto insieme a un menu ampio e variegato".*

BALADIN TRA GRANDI CLASSICI IN LATTINA E ALLA SPINA

Dieci anni fa Teo Musso ha deciso di approcciare il mondo della miscelazione nei suoi locali. Di beer cocktail, al tempo, non si parlava ancora diffusamente, ma il progetto ha poi preso piede tanto da convincere il patron del birrificio con sede a Piozzo (CN) a **creare di recente una linea ad hoc** (**Cocktail Baladin**) composta da 6 premiscelati in lattina di grandi classici della mixology riletti in chiave brassicola.

In parallelo, in alcuni punti vendita Baladin si servono anche cocktail preparati al momento, come lo 'Spritz' preparato con sidro, il 'Cedrito' (Mojito con cedrata Baladin), il 'Red Passion' con birra alle ciliegie Mama Kriek abbinata e vermouth e bitter, e il 'Beermouth & Tonic' che fa leva sul 'vermouth' di birra e la Tonica al Fieno maggengo prodotto all'interno dello stabilimento di Piozzo. *"Nei nostri locali la birra artigianale ricopre una posizione dominante, il cliente ha oramai un approccio aperto a ogni tipo di sperimentazione* – dichiara **Teo Musso**. *Nel punto vendita che più si concentra su questa tipologia di offerta (Open Baladin Cuneo), la voce mixology conta oggi per il 10%".*

LE PROPOSTE DI SPIRITO AGRICOLO

Allargare l'orizzonte di consumo della birra, mantenendo protagonista il sapore della bevanda al luppolo anche una volta miscelata con altri ingredienti alcolici e non. Da questo presupposto nasce il

progetto cocktail della neonata catena di birreria Spirito Agricolo, progetto voluto da Giovanna Merloni, fondatrice del birrificio marchigiano Ibeer e presente oggi a Milano, Rimini e Gallarate.
La miscelazione avviene sia inserendo birra nel bicchiere come fill on top, sia con tecnica reserve dry-shake, amalgamandola quindi al resto dei componenti della ricetta. Tutte le ricette sono state realizzate da Giorgio Cardinali, capo barman del Malkovic, secret bar di Genova. *“L'obiettivo legato al bere miscelato* – ha dichiarato **Giovanna Merloni** – *è offrire un'alternativa al nostro avventore, ma anche ampliare l'esperienza del prodotto brassicolo con una proposta cocktail che ne conservi cardini organolettici, gradazione e grado di bevibilità”*. La gamma di proposte long drink da Spirito Agricolo si basa su twist di grandi classici, privilegiando quelli ideali per l’aperitivo. *“Ma stiamo guardando con interesse anche il momento della cena, visto che uno dei cocktail più gettonati è il Black Russian rivisto in chiave brassicola, che trova un ottimo sodalizio con i dessert serali”*, conclude la responsabile della catena.