Warsteiner, arriva la nuova colonna Rye River

20260213105216rr-id7-250327finalwhite7985

Un anteprima mondiale per un progetto di design sviluppato dal team italiano, pensato per valorizzare al meglio le pluripremiate birre irlandesi Rye River e offrire agli appassionati un’esperienza di spillatura dedicata, riconoscibile, identitaria. E' quanto accadrà in occasione della prossima edizione di Beer&Food Attraction, dove Warsteiner presenta la nuova colonna Rye River. Non un semplice elemento tecnico, ma un segno che racconta attenzione, competenza e rispetto per la cultura birraria da parte dell'azienda tedesca che a Rimini mette l'accento anche su altri prodotti.

Si comincia con Warsteiner Naturradler Lemon Iconica bevanda aromatizzata al limone che la Pilsner Warsteiner nobilita e rende unica nel suo genere. A bassa gradazione con soli 2 gradialc./vol., unisce freschezza, equilibrio e bevibilità, esprimendo un profilo aromatico in cui l’acidità del limone e la delicatezza del malto convivono in modo armonico. Una proposta pensata per ampliare i momenti di consumo e dialogare con una convivialità più lunga e contemporanea. Altra novità, Warsteiner 0.0 Zero alcol: prodotta attraverso un processo di dealcolizzazione che preserva autenticità, aromi, corpo e carattere della Pilsner originale, Warsteiner 0.0 rappresenta una risposta strutturale al benessere, alla moderazione e a nuovi stili di vita più consapevoli. Rye River Gluten Free – Bidin’ Time Irish Lager è invece una lager certificata dalla Coeliac Society of Ireland; Bidin’ Time nasce da un processo produttivo controllato che garantisce l’eliminazione delglutine senza alterare il profilo sensoriale della birra. La fermentazione rimane pulita elineare, il corpo è equilibrato sul malto, la bevuta tesa e cristallina, coerente con lo stile e con il dna Rye River.

«*Per Warsteiner, il futuro della birra passa da un assunto chiaro: non esiste un solo consumatore, non esiste una sola risposta*», sottolinea Luca Giardiello, evidenziando l’importanza di uno sguardo capace di riconoscere la pluralità dei momenti, delle sensibilità e delle scelte. «*Oggi occorre costruire un’offerta in grado di accompagnare il cliente al bancone, al tavolo, davanti a una cucina sempre più evoluta, senza imporre modelli rigidi*».

Lo stand Warsteiner a Beer&Food Attraction 2026 è concepito come un vero pub. Un luogo reale, pensato per riportare al centro il gesto, il tempo e la relazione. Uno spazio in cui le diverse scelte di

consumo convivono senza gerarchie: dalla 0.0 alla Naturradler Lemon, fino alle birre Rye River e alle grandi classiche del gruppo Warsteiner: stili diversi, momenti diversi, un’unica cultura della birra. Un ambiente che riflette la complessità del mercato e la pluralità dei clienti.