

## Peroni porta in Italia Kozel: una lager e una dark per la riapertura

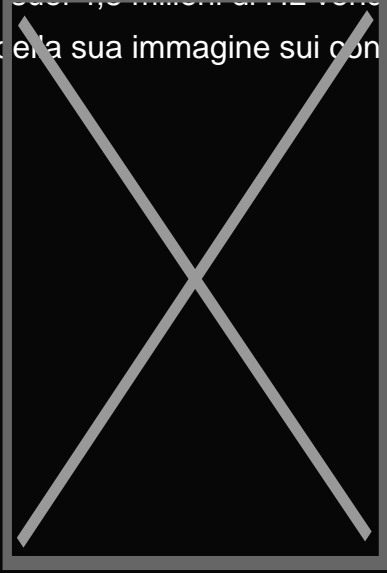


*Birra Peroni lancia sul mercato italiano la ceca Kozel. Oltre alla bottiglia e ai fusti anche un'accattivante formula tank, originali formule di spillatura e, per i gestori, un'app dedicata. Ce ne parla  **Davide Gibertini, Sales Director Birra Peroni.***

Arriva da un piccolo villaggio della Boemia, prodotta per la prima volta nel 1874 utilizzando i migliori ingredienti locali. E narra la leggenda che un pittore francese affascinato dall'ospitalità del luogo e dalla birra così buona decise di omaggiarla creando l'icona del caprone che ne è poi diventato il simbolo.

Parliamo di **Kozel** (in ceco per l'appunto "caprone"), prestigiosa birra della Repubblica Ceca che arriva in Italia entrando a far parte della gamma di Birra Peroni, prodotta direttamente in Italia nello stabilimento dell'azienda a Padova, nel rispetto della ricetta originale. Kozel è una birra molto apprezzata a livello internazionale, tanto da essere già presente in 48 diversi Paesi del mondo con

in casi 1,5 milioni di HL venduti. Si presenta come la birra “con un villaggio dentro” e fonda molto della sua immagine sui concetti di tradizione, ospitalità e collaborazione.

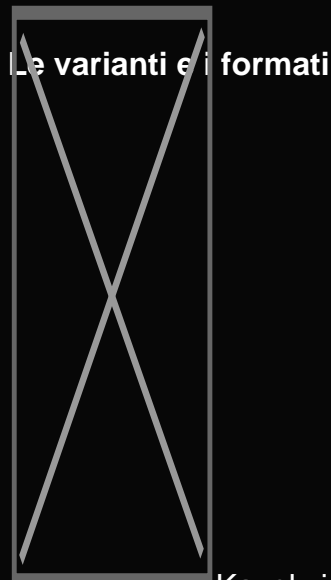


“E’ un brand storico che nasce nel secolo scorso che ancora mancava

in Italia – spiega **Davide Gibertini, Sales Director Birra Peroni** – ha ingredienti di altissima qualità e tutti conoscono l’altissima qualità delle birre prodotte nella Repubblica Ceca”.

Kozel si presenta sul mercato italiano in un momento molto particolare, alla vigilia della riapertura delle attività e lo fa giocando su concetti legati alla grande voglia - forzosamente inespressa nell’ultimo anno - di socializzazione: “Kozel si presenta come una birra legata all’idea di divertimento, fun, stare bene insieme” – conferma Gibertini.

Andiamo allora a conoscere meglio come viene proposta sul mercato italiano fuoricasa.



**Le varianti e i formati**

Kozel viene distribuita nelle due varianti, **Premium Lager** e **Lager Dark**. “La Lager è

una premium molto morbida e ricca – spiega Gibertini - e si caratterizza per essere molto beverage

e facile al consumo. Poi abbiamo la dark che, a differenza di altre scure, è molto semplice, easy to



drink, con una gradazione alcolica non eccessivamente alta”.

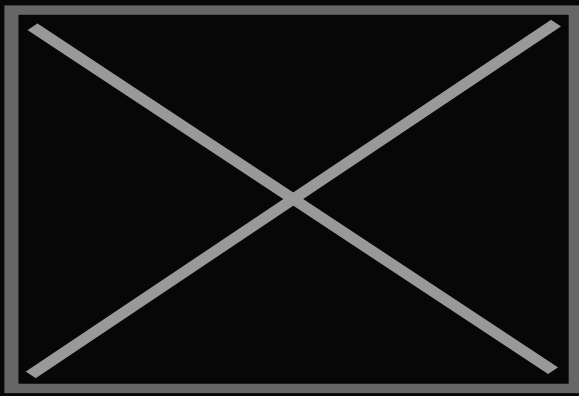
### [QUI IL DETTAGLIO DELLE DUE VARIETA'](#)

Fin qui le classiche bottiglie da 33cl. L'offerta horeca si completa ovviamente con **i fusti da 16 e 30 litri** e anche con la formula tank che si presta molto bene per far entrare il consumatore nell'esperienza originale di Kozel, la cui immagine è legata anche all'idea di villaggio, un richiamo all'antico borgo che invece di avere al centro una piazza presenta il birrificio e tutti gli abitanti si sentono partecipi della vita e dell'attività della struttura.

**Il tank da 2,5hl** è una grossa cisterna in rame capace di conservare la freschezza della birra. Appena prodotta viene versata in un apposito container e trasportata entro massimo 72 ore. Il risultato è una birra gustoso, con un corpo più pieno e una nota amara finale.

“Crediamo molto in questa formula – conferma Gibertini – sia in termini qualitativi per gli amanti della birra, ma anche in termini di vantaggi per i punti vendita finali. L'impatto visivo è forte, rafforza la reputation del locale, stimola la curiosità e attira nuovi consumatori: esperienza ci dice che i gestori possono contare su un aumento medio delle vendite del 20%”

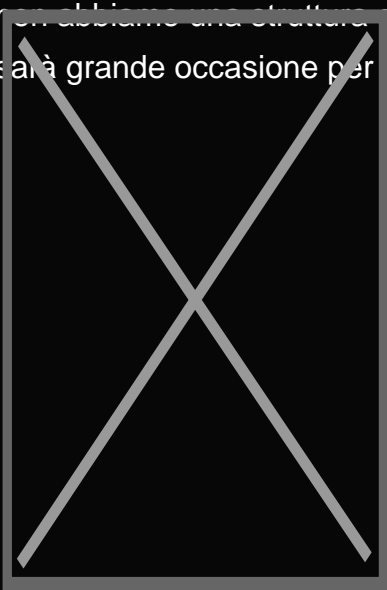
**La spillatura** merita qualche approfondimento perché l'azienda suggerisce alcune varianti molto originali e dei mix inconsueti di forte impatto, come Kozel cut, mezza Lager e mezza Dark ben separate nel boccale, o Kozel Honey Crust con un tocco di miele e cannella per dare un risultato dolce ma piccante (vedi box in fondo).



## Grossisti e punti vendita finali

Tutti siamo curiosi di capire come sarà la nuova normalità post pandemia anche lungo la filiera fuoricasa. Gibertini co conferma che le relazioni tra industria, grossisti e punto vendita finale potrebbero uscire migliorate da questa traumatica esperienza.

“Il distributore è il nostro partner e, in questo anno di lockdown, abbiamo cercato con ancora più forza di far capire che noi siamo vicini al mondo horeca. Lavoriamo in un’ottica di partnership; noi non abbiamo una struttura distributiva partecipata, ma lavoriamo con gli indipendenti. La riapertura sarà grande occasione per lavorare insieme e tornare a generare profitti insieme”.



E sul fronte dei **punti vendita** Gibertini cita una app dedicata. “Per i

locali abbiamo pensato a tante iniziative e ci crediamo molto. Si tratta del lancio più importante che facciamo negli ultimi 15 anni, è una grande scommessa e c’è grande attesa. Abbiamo creato un’app che ha grande potenzialità. I gestori non solo avranno immediatamente a portata di mano tutte le informazioni sul prodotto, ma anche quelle per la spillatura. E poi, oltre la parte di informazione, c’è la parte di formazione per il personale. Si tratta di una nuova modalità innovativa, ma anche semplice ed immediata per relazionarsi con i gestori e anche per diffondere la cultura della birra”.

Un commento, infine, sulle **attese da parte dei consumatori**. “Negli ultimi mesi abbiamo tutti sperimentato che, quando le regole permettono il consumo, c’è una risposta davvero forte da parte dei clienti – conferma – C’è un’esigenza di tornare ad una nuova normalità, tutti sentiamo un grande bisogno di tornare a socializzare. E crediamo che Kozel con la sua idea di ingaggio, di villaggio, di stare insieme e di socialità, risponda perfettamente a questa esigenza”.

## **Box**

### **Oltre la classica spillatura**

Ecco alcune proposte originali di spillatura per valorizzare al meglio il prodotto e per avere inediti effetti a livello di impatto e di gusto.

- **Kozel Cut:** metà Kozel Premium unita a metà Kozel Dark: la birra scura rimane nella parte superiore senza mixarsi.
- **Kozel Mix:** un boccale di Kozel Premium ricoperto di schiuma di Kozel Dark. La birra scura si dissolverà conferendo un gusto più dolce.
- **Kozel Cinnamon:** una spolverata di cannella sulla morbida schiuma di Kozel Dark conferirà alla birra un equilibrio unico, un gusto particolare dato dal contrasto dolce – speziato.
- **Kozel Honey Crust:** una miscela di acqua e miele sul bordo del bicchiere da immergere nella cannella e rabboccare con Kozel Dark. Il risultato è un gusto dolce ma piccante al tempo stesso.