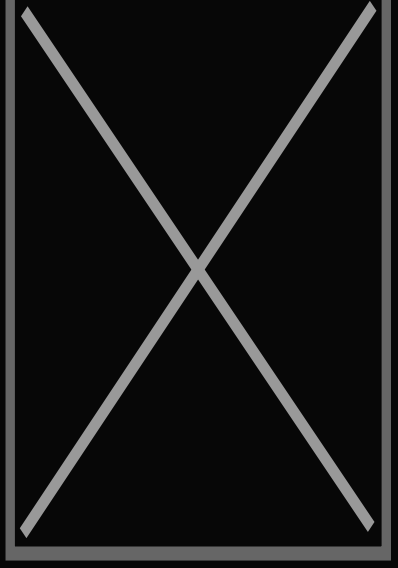
Peroni porta in Italia Kozel: una lager e una dark per la riapertura

kozel-cut-fun-pour-3ok-bis-23d5a25f

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 i suoi 4,5 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.

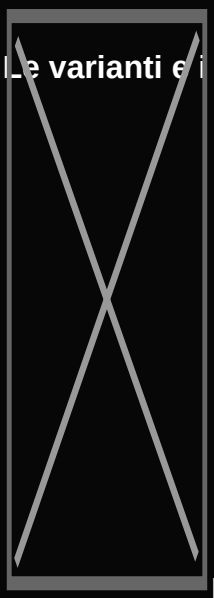


“E’ un brand storico che nasce nel secolo scorso che ancora mancava in Italia – spiega **Davide Gibertini**, **Sales Director Birra Peroni** – ha ingredienti di altissima qualità e tutti conoscono l’altissima qualità delle birre prodotte nella Repubblica Ceca”.

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

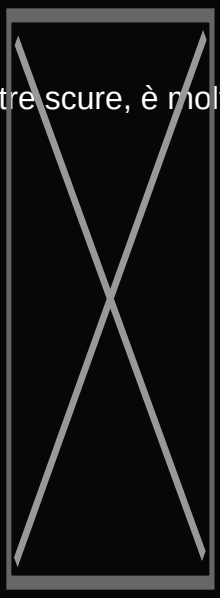
Andiamo allora a conoscere meglio come viene proposta sul mercato italiano fuoricasa.

Le varianti e i formati



Kazel 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 beverina 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”.



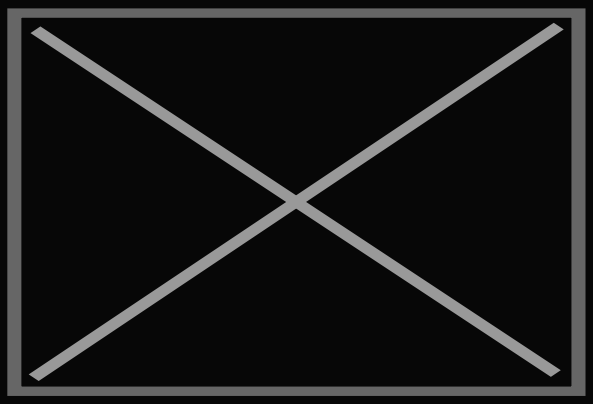
QUI IL DETTAGLIO DELLE DUE VARIETA'

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%”

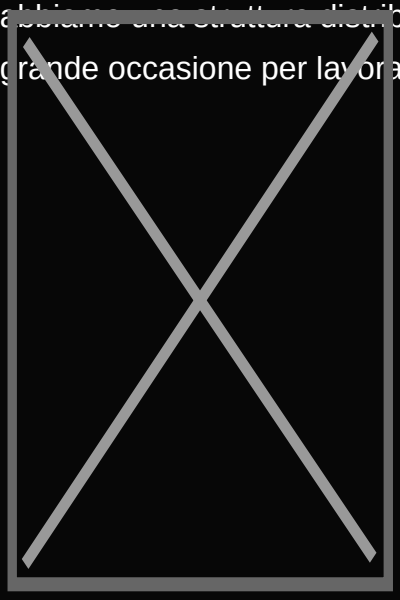
La spillatura merita qualche approfondimento perché l’azienda suggerisce alcune varianti molto originali e dei mix inconsueti di forte impatto, come Kozel cut, mezza Lager e mezza Dark ben separate nel boccale, o Kozel Honey Crust con un tocco di miele e cannella per dare un risultato dolce ma piccante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