Assobirra: birra low e no alcol scelta da 1 beer lover su 2. Lo fanno soprattutto Gen Z, Millennials e Gen X

20240516140813shutterstock-1901011552-f1862038

Niente (o poco) alcol per la birra. In Italia, stando all'ultima indagine condotta da BVA Doxa per il Centro Informazione Birra (CIB) di AssoBirra, **un beer lover su due preferisce bere una birra low e no alcol**, e a farlo sono principalmente **i Millennials, la GenZ e la GenX**.

Analogamente al vino e agli spirit, dunque, **anche il settore brassicolo è investito da una tendenza no/lo** che vede crescere esponenzialmente la sua popolarità: più in generale, sottolinea la survey, **l'80% degli amanti della birra**, senza distinzione di età, **conosce la versione no e low alcol**, mentre il 67% di essi la consuma. Non solo, circa un terzo (35%) di questi la beve spesso in alternativa alla birra tradizionale.

Per quanto riguarda le classi di età, la **Gen X** registra nel complesso **il consumo più alto** (69%), seguita da **Millennials (65%) e Gen Z (62%)**, ma è apprezzata maggiormente proprio dai più giovani (52% versus 43% della Gen X). Oltre la metà dei consumatori (62%) è infine soddisfatto dell'offerta attualmente presente sul mercato.

PERCHE' PIACE SENZA ALCOL?

*«L'industria birraria si sta calando in uno **scenario in trasformazione** e sta rispondendo a **un'evoluzione delle abitudini dei consumatori**, investendo in soluzioni innovative e ampliando la gamma di birre offerte* - commenta **Andrea Bagnolini**, direttore generale di AssoBirra -. *I produttori stanno abbracciando sempre più un approccio che sposa un **consumo moderato**, con prodotti privi di alcol o a basso tenore alcolico di alta qualità e radicati nelle tradizioni locali».*

Tra gli aspetti più gettonati della birra low e no alcol c'è la possibilità di poterla **bere senza subire gli effetti dell'alcol**, indicata dal 28% del campione. Il **sapore** paragonabile a quello della birra tradizionale è un fattore di gradimento per il 17% dei consumatori, mentre il 16% la apprezza in quanto bevanda **leggera e digeribile**. I principali driver di scelta e di consumo invece, condivisi da tutte le fasce di età, sono la **salubrità** (per il 29% degli intervistati), il **gusto simile alla birra classica** (27%) e il **minor apporto di calorie** (24%). Tra le occasioni di consumo, un terzo (34%) degli intervistati la gusta in alternativa alla birra tradizionale, ad esempio quando deve guidare (32%), mentre 1 su 4 la considera una **bevanda rinfrescante** da bere durante i pasti e le occasioni sociali.

CONSUMATORI SEMPRE PIU' SALUTISTI

Nell'ultimo anno un bevitore di birra su tre (32%) ha seguito un regime alimentare controllato e tra i target più attenti emerge la **Gen Z**, con un intervistato su due (45%) che ha dichiarato di aver seguito un'alimentazione oculata, percentuale più elevata rispetto a **Millennials** (30%) e **Gen X** (32%).

Nel complesso, tre quarti del campione dell'indagine (76%) afferma di perseguire il proprio **benessere fisico, emotivo e mentale** attraverso una dieta bilanciata, un numero adeguato di ore di sonno e la pratica di attività fisiche, considerazioni che mettono d'accordo Gen Z, Millennials, Gen X. La metà dei consumatori intervistati (48%) si dedica regolarmente o con una certa frequenza a un'attività sportiva, con Gen Z e i Millennials in testa.

PARLA IL BEER SOMMELIER

Ma quali sono i cambiamenti che sta attraversando l'universo birrario? Quali le ultime tendenze, tra percezione dei consumatori e abbinamenti gastronomici?

*«Ormai **in tutto il mondo** si registra una crescente preferenza per un consumo moderato di alcol, soprattutto tra i Millennials e la Generazione Z: le birre low e no alcol non solo soddisfano il **desiderio di un tasso alcolico ridotto**, ma sono anche apprezzate per il loro gusto e come simbolo di uno stile di vita sano»*, sostiene il beer sommelier **Fabio Mondini**, chiamato dal Centro Informazione Birra di AssoBirra a **capire le ragioni per cui anche la birra stia attraversando una fase di innovazione e cambiamento** tale.

In merito al **food pairing**, invece, Mondini è dell'avviso che *«per determinare la combinazione migliore tra birra e cibo, occorre esaltare entrambi e non lasciare che il sapore di uno sovrasti l'altro. Le birre low e no alcol sono **versatili e ottime da proporre dall'aperitivo a tutto il pasto**, con piatti poco*

strutturati, come verdure, insalate varie, ma anche sushi, carpacci e carni bianche. Tutti abbinamenti per contrapposizione a quelle che sono le caratteristiche organolettiche delle birre 'leggere'».

Per i produttori, adesso, la **sfida** è riuscire a mantenere un profilo gustativo ricco, complesso e paragonabile alla birra tradizionale. Ma su questo versante Mondini appare ottimista: «*La produzione di birre no e low alcol avviene tramite tecniche come la fermentazione limitata e la rimozione dell'alcol, procedure che permettono di preservare il gusto e l'aroma. Gli investimenti in ricerca mirano a* ***migliorare ulteriormente i prodotti****, sfruttando ingredienti come luppolo, spezie ed erbe aromatiche per intensificare il gusto,* ***avvicinando sempre più*** *le birre analcoliche o a bassa gradazione alcolica* ***al sapore tradizionale****»,* conclude il beer sommelier.