Per l'aperitivo arriva Birra Messina Note di Melograno

20260318155306birramessinandmfoto

L’aperitivo, per gli italiani, non è più solo una pausa o un rito, ma anche un’occasione per esprimere sé stessi, soprattutto tra le nuove generazioni. Per quasi un giovane Gen Z su tre (30%), infatti, scegliere cosa bere diventa un vero e proprio gesto identitario, in cui ogni dettaglio – dal contesto alla bevanda, dal look all’atmosfera – racconta qualcosa di chi siamo. È quanto emerge da una indagine inedita condotta da AstraRicerche per Birra Messina, su un campione di oltre 1.000 italiani di età compresa tra i 18 e i 70 anni che sono soliti fare l’aperitivo almeno 2-3 volte al mese, con un focus particolare sulle giovani generazioni.

Birra Messina Note di Melograno, il grado alcolico è del 5%

È proprio in questo scenario di curiosità e voglia di sperimentare che nasce Birra Messina Note di Melograno, la nuova proposta della famiglia Birra Messina: una birra impreziosita da un ingrediente inaspettato, il succo di melograno, pensata per reinterpretare l’aperitivo con uno sguardo nuovo, sorprendente e contemporaneo.

«*I dati della ricerca ci raccontano un aperitivo che sta evolvendo, soprattutto tra i giovani adulti. Non è più solo un rito sociale, ma un momento sempre più legato all’espressione personale, alla scoperta e alla meraviglia dei dettagli inaspettati* – commenta Michela Filippi, marketing director di Heineken Italia – *Gli italiani mostrano grande curiosità e apertura verso proposte capaci di sorprendere, rimanendo sempre attenti al gusto, in termini di accessibilità e qualità. È proprio a partire da questa evoluzione che nasce Birra Messina Note di Melograno: una birra impreziosita da un ingrediente inaspettato, il succo di melograno, capace di regalare un gusto bilanciato e piacevolmente rinfrescante, con una delicata nota fruttata sul finale. Con il suo colore brillante e distintivo, questa nuova proposta è pensata per chi ama scoprire sapori nuovi e vivere l’aperitivo come un momento in cui esprimere la propria personalità, raccontando qualcosa di sé. Con Birra Messina Note di Melograno vogliamo*

contribuire ad ampliare le possibilità espressive della categoria birra, dimostrando come possa andare oltre le sue connotazioni più tradizionali per offrire proposte originali, sorprendenti e capaci di parlare a un pubblico sempre più ampio, intercettando nuovi gusti, occasioni di consumo e bisogni emergenti dei consumatori».

Birra Messina Note di Melograno è una lager con grado alcolico del 5%, impreziosita da un ingrediente inaspettato: il succo di melograno. Il gusto risulta bilanciato e piacevolmente rinfrescante, con una delicata nota fruttata sul finale, che invita subito a un altro sorso. Con un grado di amarezza moderato, Birra Messina Note di Melograno lascia al palato un retrogusto pulito e fresco, in perfetto equilibrio tra componente birra e nota aromatica. La novità si presenta in una bottiglia che condivide la forma iconica con Birra Messina Cristalli di Sale, ma in versione trasparente per esaltarne il colore brillante e distintivo, immediatamente riconoscibile nel suo bicchiere dedicato.

I giovani vivono l'aperitivo come un'esperienza completa

Secondo l'indagine, accanto alla spinta verso la novità, il gusto emerge come elemento imprescindibile durante l'esperienza di consumo: per quasi la totalità (96%) del campione è un elemento importante, accanto ai colori e all'aspetto visivo della bevanda (81%) e alla bellezza della bottiglia, che per il 65% deve essere piacevole da vedere o da tenere in mano. Se si osservano poi più da vicino i giovani adulti, emergono dinamiche fortemente sociali e narrative: per oltre 3 giovani Gen Z su 10, la scelta è influenzata dal consiglio delle persone con cui si è (33%) e dal racconto della bevanda nel menù o nella descrizione dell'esperienza (32%). Un segnale chiaro di come la scelta passi sempre più da condivisione, storytelling e significato, oltre che dal gusto.

Oltre alla dimensione sociale, che resta centrale per oltre 6 italiani su 10 (62%), tra le nuove generazioni l'aperitivo si distingue sempre più per la qualità dell'offerta e la cura dell'esperienza complessiva. Per la Gen Z, infatti, la qualità di ciò che si beve e si mangia è un elemento chiave per il 44% degli intervistati, oltre 7 punti percentuali sopra la media nazionale (37%), mentre il 23% attribuisce grande importanza alla cura dei dettagli, dall'estetica della presentazione fino alle modalità di servizio (contro il 17% della media nazionale). Un'attenzione che racconta un aperitivo sempre più vissuto tra le nuove generazioni come esperienza completa, dove gusto, atmosfera e coerenza contribuiscono a rendere il momento davvero speciale.

Quando poi si parla della birra da accompagnare all'aperitivo, a fare la differenza è soprattutto la distintività del prodotto, indicata come fattore più rilevante dal 55% degli intervistati. Seguono il gusto, che deve essere originale ma equilibrato (36%) e la facilità di bevuta (25%). Tra i più giovani, emerge

inoltre una particolare attenzione verso caratteristiche in linea con uno stile di vita sano ed equilibrato (22%), insieme a elementi capaci di sorprendere, come il colore particolare della birra (18%) o la presenza di un ingrediente speciale (15%). Un insieme di fattori che conferma come durante l’aperitivo la birra sia sempre più un terreno di sperimentazione, oltre che di scelta consapevole. La birra si conferma la scelta più versatile per il 74% degli intervistati: una presenza sicura e adatta a qualsiasi contesto e occasione di consumo, dalle situazioni più informali ai momenti di convivialità tra amici.