

Italian Wine Brands a ProWein lancia nuove birre artigianali! parla il direttore commerciale

 giornaledellabirra.it/interviste/italian-wine-brands-a-prowein-lancia-nuove-birre-artigianali-parla-il-direttore-commerciale

14 marzo 2019

14 Marzo 2019



**SPAZIO BANNER
DISPONIBILE!**



by : Marco Fusi

La società vitivinicola Italian Wine Brands a ProWein 2019, fiera sul vino tra le più importanti in Europa in programma dal 17 al 19 marzo a Dusseldorf, presenterà la sua nuova offerta nel campo delle birre artigianali. Si tratta di un ulteriore passo di crescita in questo segmento a cui seguirà anche il lancio di un portale e-commerce che, oltre alle birre di Italian Wine Brands, metterà in vetrina il meglio della produzione artigianale italiana.

Dario Del Bosco, direttore commerciale Distant Selling di **IWB**, racconta al *Giornale della Birrai* nuovi progetti e come mai la società abbia deciso di accelerare l'espansione nel segmento delle craftbeer.



Come mai avete deciso di entrare nel mondo delle birre artigianali?

“Noi abbiamo sempre uno sguardo alle nuove opportunità. Osserviamo i trend del mercato e quello delle birre artigianale è molto interessante. In Usa il settore vale il 13,5% del mercato complessivo, mentre in Italia il 3,5%. Per noi questo è un completamento che ci consente di destagionalizzare la nostra offerta anche perché a seguito della stagione estiva il vino registra un leggero calo. Inoltre ho notato una sovrapposizione tra il profilo dei consumatori di birra e l'immagine della nostra azienda. I bevitori di birra artigianale sono scopritori del gusto, sono alla ricerca di novità come noi di Italian Wine Brands”.

Quale è stata la vostra proposta iniziale nel settore delle birre artigianali?

“Italian Wine Brands è partita con proporre sul mercato tre birre artigianali con il brand Optimacraft: Bianca, Doppio Malto e Ambrata. Le proponiamo nella classica bottiglia dei vini frizzanti, in confezione da 75 cl nei nostri canali di vendita. Presto apriremo un nuovo sito di e-commerce che raccoglierà l'eccellenza delle birre artigianali”.



A marzo, parteciperete a ProWein? Porterete qualche novità?

“A breve lanceremo un nuovo brand che si chiama Break Free con sei diversi tipi di birra. Non siamo semplicemente andati alla ricerca del gusto, ma ci piacerebbe che il cliente si potesse identificare con i nostri prodotti. Abbiamo creato un vero e proprio storytelling per ogni tipo di birra. Ogni prodotto infatti ha una rappresentazione di un personaggio che racconta la sua storia. Porteremo il brand a ProWine e Break Free diventerà parte integrante del nostro progetto”.

Siete soddisfatti della risposta dei clienti al vostro ingresso nel settore delle birre artigianali?

“E’ stata davvero una bella scoperta. Ha rafforzato la visione che i clienti hanno verso i nostri prodotti e la nostra azienda. I risultati sono ottimi e sono anche una conferma della qualità del prodotto. Questo ci dà fiducia sia sul fatto che abbiamo fatto un bel lavoro e sia per i programmi futuri che abbiamo in mente. Faremo una selezione delle eccellenze delle birre artigianali italiane e quindi le proporremo sui nostri canali di vendita e sul nuovo sito di e-commerce”.

Prima Optimacraft e adesso Break Free, la birra artigianale diventa quindi sempre più importanti per voi?

“La nostra idea è far diventare anche la birra artigianale parte importante del nostro business. Abbiamo dei progetti di sviluppo e vogliamo affiancare al vino un’offerta di birra. I primi riscontri sono ottimi e questo è il motivo per cui abbiamo creato proprio una sorta di laboratorio. E’ un progetto su cui crediamo molto e su cui sicuramente investiremo sempre di più”.

Info autore**Marco Fusi**

Giornalista finanziario per professione e amante della birra – di qualità – per passione. Grazie ad una cara amica sommelier qualche anno fa ho scoperto il mondo delle birre artigianali e da allora è stato un crescendo.

Ho frequentato i corsi di degustazione organizzati dal network Fermento Birra, superando con successo l'esame finale; ho anche partecipato ad un corso di un giorno sull'Home Brewing di MOBI e spero, quando avrò un po' più di tempo libero, di iniziare la produzione a casa, nel frattempo degusto birre a Milano e provincia e vado alla ricerca dei migliori festival e appuntamenti birrari lungo tutta la penisola (lavoro permettendo) sia per scoprire le ultime novità e sia per conoscere la storia e le persone che si celano dietro ogni birrificio.

Mi piace confrontarmi sulle birre che bevo – per questo cerco di partecipare a degustazioni guidate e non – e prima o poi, chissà, tenterò l'esame BJCP... seguitemi e che il luppolo sia con voi!



**SPAZIO BANNER
DISPONIBILE!**

