CIMEC BOTTLING PLANTS AND MACHINES
La soluzione migliore per il Vostro imbottigliamento
CIMEC BOTTLING PLANTS AND MACHINES

www.cosmo-group.it

Un report di Beer Experience, la nuova fiera B2B di Anversa

Niccolo' Querci | 4 Luglio 2022 | Eventi | Lascia un commento

A metà dello scorso mese, e più precisamente venerdì 17 e sabato 18 giugno, si è tenuto ad Anversa il **Beer Experience**. Si tratta di una nuova manifestazione B2B organizzata dall'agenzia BeComex (quelli del Brussels Beer Challenge) e ospitata nell'affascinante ex complesso industriale Waagnatie, sulle rive del fiume Schelde. Chiaramente è stata una manifestazione rivolta principalmente ai professionisti del settore, con la partecipazione di **una cinquantina di espositori da Belgio, Francia, Germania e Paesi Bassi**. Erano presenti fornitori di impianti di produzione, spillatura, imbottigliamento, rivenditori di materiale per homebrewers, fornitori di materie prime (malto e luppolo) e addirittura uno stand dell'ufficio delle dogane belghe che aveva lo scopo di spiegare procedure di import/export e accise.

Fra gli stand più interessanti e interattivi s è distinto quello della celebre malteria **Castle Malting** (sito web), da cui si riforniscono moltissimi birrifici belgi. Presso la postazione dell'azienda era possibile, tra le altre cose, "assaggiare" le varie tipologie di malto prodotte, meccanismo in realtà riproposto anche con i luppoli da **Hop France** (sito web), coltivatore controllato da Comptoir agricole e operante in Alsazia.

Fra uno stand e l'altro i visitatori potevano dissetarsi con le birre di alcuni dei birrifici del colosso Duvel-Moortgat, presente con brand riconosciuti a livello mondiale: **Duvel**, ovviamente, ma anche **Liefmans**, l'americano **Firestone Walker** e **De Koninck**, la birra della città. Tra gli assaggi più interessanti che ho avuto modo di provare segnalo la **Barry White Barrel Aged Beer** di De Koninck (spillata direttamente dalla botte), la **Helldorado** (Barley Wine di Firestone Walker) e la **Stickee Monkee** (Quadrupel invecchiata in botti di Bourbon, ancora di Firestone Walker).

Nel corso della due giorni si sono tenuti **diversi seminari di ampio respiro**, dedicati al marketing nell'era digitale, al presente/futuro della birra in Belgio, o più specifici dedicati alla filiera del malto, del luppolo e alle interazioni fra luppolo e lievito. Molto interessante e attuale la **masterclass sul digitale** tenuta dalla Digital Strategy Consultant **Clo Willaerts**, che ha narrato di come sia cambiata la comunicazione online per quanto riguarda le birre, di come la crisi dovuta alla pandemia di Covid abbia rivoluzionato la strategia comunicativa di molte aziende e delle nuove possibilità che si apriranno con il Metaverso.

Il tutto si è concluso nella giornata di sabato con **un'interessante sessione di degustazione con abbinamento birra e cioccolato**, valorizzata dai prodotti della cioccolateria Jitsk di Anversa e le birre di De Koninck, Duvel e Liefmans, curata dal beer sommelier **Sam Nagels** e dal *maître chocolatier* **Jitsk Heyninck**. Gli abbinamenti sono stati molto interessanti e gustosi: praline "ginger-lime" con la Duvel 666 (una Blonde Ale per celebrare i 150 anni del birrificio); Candied Orange (fetta di arancia ricoperta per metà da cioccolato fondente) con una Duvel Triple-Hop Citra; gelato alla vaniglia ricoperto di cioccolato (stile Magnum Algida, per capirci) con la Triple d'Anvers di De Koninck; macaron al cioccolato fondente con la Liefmans Kriek.

Nella sua edizione di debutto Beer Experience si è rivelata un'iniziativa molto interessante, destinata a crescere molto nei prossimi anni. Come prevedibile per una prima edizione, l'affluenza è stata piuttosto contenuta (complice anche il caldo torrido di metà giugno), ma la fiera ha colpito per **la ricchezza e la qualità dei contenuti**, nonché per la cornice offerta dalla location, a tratti davvero evocativa. Negli ultimi due anni a causa della pandemia molte fiere internazionali B2B di settore sono state annullate, oppure riproposte in forme decisamente limitate e limitanti. Beer Experience ha tutte le carte in regola per inserirsi in questo parziale vuoto lasciato nel mercato birrario, ma occorrerà attendere le prossime edizioni per capire se riuscirà a raggiungere questo obiettivo.

CONDIVIDI | Z piace 15 | Tweet | share

Tags: ANVERSA | BEER EXPERIENCE | BELGIO

L'AUTORE: NICCOLO' QUERCI

Bergamasco di nascita. Vive a Bruxelles dal 2011 dove si occupa di politiche energetiche. Ha ottenuto la qualifica di Beer Sommerlier presso la Beer Academy di Londra. Ama girovagare per il Belgio e per l'Europa per scoprire nuovi birrifici e nuove birre. Ha una predilezione per le Saison e una venerazione per la birra trappista Orval.

@ed87Niccolo

Precedente
Affittasi/Vendesi impianto di produzione completo

Successivo
Il birrificio La Villana vende impianto produttivo da 5 hl

ARTICOLI CORRELATI

Un tour tra le Oud Bruin di Oudenaarde: la città della birra dimenticata
30 Giugno 2022

Le pietre miliari che segnano i progressi di un homebrewer
14 Marzo 2022

Una gita tra Belgio e Francia: un tour birrario tra l'Hainaut e l'Avesnois
11 Marzo 2022

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

Invia commento

0 Mi piace | 6,474 Followers | 218 Iscritti | 13,800 Followers

ADV

THE BEST | GAI MACCHINE IMBOTTIGLIATRICE | BEREBENE La nuova antibiotica per il Pollicoltore | Il tuo banner qui (clicca per info) | Il tuo banner qui (clicca per info)

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Indirizzo email: Il tuo indirizzo Email

Iscriviti

ARCHIVIO

Seleziona il mese

ADV

CORIMPEX Malteria pour Bière
Il partner ideale per il tuo birrificio
SCOPRI I PRODOTTI

ADV

BarthHaas
Custom Fit to your hop needs!

ADV

BEBEB

ADV

ADV

ADV

ADV

IL DIRETTORE: ANDREA TURCO

Fondatore e curatore di Cronache di Birra, è giudice in concorsi nazionali e internazionali, docente e consulente di settore. È organizzatore della Italy Beer Week, fondatore della piattaforma Formazione Birra e tra i creatori del festival Fermentazioni. Nel tempo libero beve.

@andreaturco79

SEGUICI SU FACEBOOK

PROSSIMI EVENTI

Largo Castello Historia in Festa! 2022
a Puglianello (BN)
4 Luglio - 8 Luglio

Castelli Beer Festival 2022
a Genzano di Roma (RM)
7 Luglio - 17 Luglio

Marano Wild-Hopfest 2022
a Marano sul Panaro (MO)
8 Luglio - 9 Luglio

Americans Vol. 5
a Guidonia (RM)
10 Luglio

Entropia Beer Fest
a Pompei (NA)
13 Luglio - 15 Luglio

Vedi Tutti gli Eventi »

COMMENTI RECENTI

Nuove birre da Rebel's, Alder, Mastino, Malaspina, Railroad e Numa Brewing - Cronache di Birra su Nuove birre da Lucky Brews, Brasseria della Fonte, Railroad, Crak e Contromano

Nuove birre da Rebel's, Alder, Mastino, Malaspina, Railroad e Numa Brewing - Cronache di Birra su Le 13 nuove birre italiane presenti nella box del Ballo delle Debuttanti 2022

Giovanni Stella su I difetti più comuni nelle birre fatte in casa

Francesco Antonelli su I difetti più comuni nelle birre fatte in casa

Leone Tassinari su I difetti più comuni nelle birre fatte in casa

TAG

acca adb alder amiata anzolbirra arrezzature baladin birra del borgo birra dell'anno birra dell'eremo birranova birrificio italiano brewdog brewfist camra concorsi coronavirus crak cronache di birra ducato eatside eataly extraomnes fermentatori homebrewing ibf impianti professionali industria vs craft italia kuaska lambrate ma che siete mc77 mobi offerte di lavoro omaia proposte di collaborazione richieste lavoro rituali lab settimana della birra artigianale slow food toccalmatta unionbirrai usa

Cookies: I cookie ci permettono di offrire un'esperienza di navigazione migliore, cliccando sul bottone "Ok" acconsenti all'uso dei cookie. Ok | Informazioni