vinetur

Lo studio: la birra analcolica migliora con il cibo

Secondo i ricercatori, pilsner, birra di frumento e IPA senza alcol hanno reso poco da sole ma si sono allineate alle versioni alcoliche se abbinate a un piatto di gamberi

lunedì 1 giugno 2026



Un nuovo studio suggerisce che le birre analcoliche possono comunque avere un posto a tavola, anche se risultano meno appetibili quando vengono assaggiate da sole.

I ricercatori hanno rilevato che le versioni senza alcol di pilsner, birra di frumento e IPA sono state valutate più in basso nelle degustazioni in solitaria rispetto alle controparti alcoliche, ma hanno ottenuto risultati sostanzialmente equivalenti quando abbinate al cibo. I risultati, pubblicati sull'International Journal of Gastronomy and Food Science e segnalati da ScienceDirect, indicano un ruolo pratico per la birra analcolica nei ristoranti e nei bar, mentre cresce la domanda di bevande a basso o nullo contenuto alcolico.

Lo studio ha confrontato versioni alcoliche e analcoliche di diversi stili di birra in due contesti: degustazione diretta e abbinamento con skagenröra, un piatto scandinavo a base di gamberi spesso servito su pane o toast. Nelle degustazioni singole, le birre analcoliche hanno ricevuto valutazioni più basse per gusto e accettazione complessiva. Ma una volta aggiunto il cibo, queste differenze si sono ridotte nettamente.

Un risultato che conta per gli operatori dell'ospitalità che cercano di ampliare la carta delle bevande senza affidarsi soltanto al vino o alla birra a pieno grado alcolico. Indica infatti che la birra analcolica può avere più successo se viene considerata parte di un pasto, anziché una bevanda da giudicare da sola. Per i consumatori che vogliono evitare l'alcol, lo studio suggerisce che l'abbinamento giusto può aiutare a preservare l'esperienza di consumo.

I ricercatori hanno affermato che i risultati sostengono un cambiamento più ampio nel modo in cui vengono servite le bevande a basso o nullo contenuto alcolico. Invece di concentrarsi solo sul sapore in isolamento, sostengono che il contesto sia determinante. Una birra che da sola può sembrare piatta o incompleta può funzionare bene accanto al cibo, dove sale, grassi e consistenza possono modificare la percezione.

Lo studio si aggiunge alle prove crescenti che il mercato della birra analcolica non si limita a chi evita del tutto l'alcol. Comprende anche consumatori che cercano flessibilità durante i pasti, a pranzo o in contesti in cui la moderazione sta diventando più comune. Per birrifici e ristoranti, ciò potrebbe significare maggiore attenzione ai menu di abbinamento, alla temperatura di servizio e alla scelta dei piatti nel tentativo di far percepire la birra analcolica come una scelta consapevole e non come un ripiego.