vinetur

Le ricerche di birra brulè aumentano del 126% nel Regno Unito, mentre i consumatori cercano nuovi sapori per le festività.

Le stout e le porter guidano la tendenza dei consumatori britannici a scegliere bevande stagionali avventurose, oltre ai tradizionali vin brulé e sidro.

mercoledì 3 dicembre 2025



Nel Regno Unito sta emergendo una nuova tendenza: la birra brulé sta guadagnando popolarità tra gli appassionati di bevande festive. Tradizionalmente, il vin brulé e il sidro sono le bevande calde preferite durante le festività natalizie, ma i dati recenti di Beavertown, un birrificio di proprietà di Heineken, mostrano che le ricerche di "mulled beer" sono aumentate del 126% nell'ultimo mese. Il birrificio attribuisce questa impennata alla crescente curiosità dei consumatori britannici per bevande stagionali più avventurose.

L'aumento della birra brulé sembra essere legato alla crescente popolarità delle birre scure, come le stout e le porter. Marchi come Guinness hanno registrato una crescita significativa negli ultimi anni e i loro profili ricchi e maltati li rendono adatti come base per il brulé. Sam Millard, responsabile dell'innovazione di Beavertown, descrive la birra brulè come una "bevanda festiva divertente e alternativa" che offre un'esperienza unica rispetto al più familiare vin brulè. Secondo Millard, le stout e le porter forniscono una base solida per infondere spezie e sapori festivi.

Millard sottolinea che una delle principali attrattive della birra brulé è la sua semplicità e versatilità. Può essere facilmente preparata a casa, consentendo alle persone di sperimentare diversi tipi di birra e combinazioni di spezie. La chiave per una birra brulé di successo, dice, è la scelta della base giusta. Le birre con un carattere ricco e maltato o le birre brune dolci sono le migliori. Questi stili hanno un sapore pieno e non sono eccessivamente amari, il che aiuta a bilanciare le spezie aggiunte.

Millard raccomanda di non usare birre luppolate come le IPA per il mulling, perché la loro amarezza può contrastare con le spezie tradizionali del mulling. Millard consiglia invece di scegliere birre poco luppolate ma molto saporite: quelle con note di cioccolato, noci, miele o frutta sono particolarmente adatte. Consiglia di assaggiare la birra prima del vin brulé; se c'è un'amarezza evidente, è meglio scegliere un'altra opzione.

Per preparare la birra brulé, Millard suggerisce di iniziare con una stout o una porter ale o qualsiasi birra a basso contenuto di luppolo e con una certa dolcezza naturale. Si possono aggiungere spezie come cannella, anice stellato, zenzero e baccelli di vaniglia per creare un profilo aromatico e gustativo riscaldante. Per le birre brune più leggere, lo zenzero può aggiungere una nota piccante che bilancia la dolcezza.

Anche le guarnizioni svolgono un ruolo importante nel migliorare l'aroma e la presentazione. Le bucce d'arancia o di limone e la frutta secca possono essere aggiunte insieme alle spezie prima di riscaldare delicatamente la miscela. Millard sottolinea l'importanza di evitare di far bollire la birra, che va invece cotta a fuoco lento per circa 10 minuti. L'ebollizione può introdurre sapori aspri e aumentare l'amarezza.

Se si utilizzano birre gassate, Millard consiglia di lasciarle riposare fino a quando non sono piatte prima di riscaldarle, poiché la carbonazione influisce sulla percezione del sapore e si disperderà comunque durante la cottura a fuoco lento. Dopo aver fatto sobbollire per 10 minuti - un tempo sufficiente perché i sapori si infondano senza ridursi eccessivamente - la bevanda è pronta per essere servita.

Per chi cerca una maggiore profondità o dolcezza nella birra brulé, si possono aggiungere ingredienti come il miele o lo zucchero di canna dopo la degustazione. Per un'esperienza di cocktail più ricca, si può anche aggiungere una spruzzata di brandy,

rum o whisky.

Il crescente interesse per la birra brulé riflette le tendenze più ampie della scena delle bevande nel Regno Unito, dove i consumatori sono sempre più aperti a sperimentare nuovi sapori e tradizioni durante le festività. Mentre un numero sempre maggiore di persone cerca modi creativi per gustare le classiche bevande invernali a casa, la birra brulé è destinata a diventare quest'anno un punto fermo insieme alle sue controparti di vino e sidro.