

Tasta'm, però virtualment

En aquests moments tant complexos que ens ha tocat viure, una de les frases més recurrents per a qualsevol negoci és ?reinvertar-se o morir?. El món cerveser no és al·liè a aquesta situació i ho ha realitzat de manera ràpida i eficaç: proveir a tothom de cervesa artesana creant una logística de distribució i venda online, i realitzar els tastos virtuals per a seguir connectant amb els consumidors.



Pack de tast de Balate. | Chicken Beers.

Basqueland

Situada a Hernani i premiada com a millor cerveseria espanyola l'any 2017 i 2019 al "Campeonato de Cervezas", porta un bon grapat d'anys elaborant els seus estils i els ha fet mereixedors d'un reconeixement a escala mundial.

La situació de la venda online, tal com ens expliquen des de la cerveseria, no ha estat arrancar des de zero, ja ho feien des de fa temps, però no era la part principal del negoci. Ara, a causa del confinament, s'ha convertit en indispensable.





Cerveces Basqueland. Foto: Chicken Beers.

En **Dani Garrido**, responsable del *TapRoom* de *Basqueland*, ens comenta que ja portaven temps fent tastos presencials, però a les primeres setmanes del confinament, on les videoconferències es disparaven, van ser convidats al tast virtual de la seva pròpia cervesa a través de les "Katas Klandestinas" del bar **Guernica** de Gasteiz. Va ser en aquell moment quan van decidir crear-ho a través dels seus canals.

Des d'aquell moment realitzen els tastos periòdicament, on participen en **Kevin i en Ben**, fundadors de l'empresa, l'**Oscar**, el *head brewer*, o el propi **Dani Garrido** amb col·laboradors externs. En aquests tastos ens podem trobar amb la **Zumo** o **Hops** i **Did it Again** (NEIPA), **Seven Minutes Siesta** (Salted Caramel Frapuccino Pastry Stout), **Thay Dye** (gose) o **Arraun** (Amber Ale) entre d'altres.

Estigueu atents al seu Instagram Live (@Basquelandbrew), hi haurà novetats.

Balate

Aquesta empresa familiar creada per **Héctor Rodríguez** porta des de 2011 elaborant les seves cerveses gastronòmiques amb força èxit. Des de fa temps realitzen tastos presencials a Vilassar de Mar, habitualment amb les seves creacions experimentals, ja sigui de manera individual, en grups o, fins i tot, professionalment.

Amb el confinament han fet el pas cap als tastos virtuals i la resposta ha estat molt positiva. Tal com ens explica l'Héctor, el fet de poder tastar aquestes cerveses experimentals, no disponibles al mercat, crida molt l'atenció, i si a més li sumem poder rebre l'explicació dels mateixos creadors, ho fa una proposta d'allò més atractiva.





Tastos Belate. Foto: Chicken Beers.

Des de Balate tenen clar que, tot i ser virtualment, és una manera d'apropar els consumidors al món de la cervesa i de crear una fidelització amb ells. Fins ara calia desplaçar-se per a fer-ho de forma presencial, però ara, es pot connectar gent d'arreu del país i participar d'una manera activa als tastos. Tal com ens assenyala l'Hector: "aquesta fórmula funciona".

En aquest primer tast virtual han preparat 3 de les seves cerveses experimentals, una mango pale ale, una IPA y una Weizenbock, tot això acompanyat d'una Yslai de la línia comercial i una refrescant Hoopy Lager en llauna. No deixeu passar l'oportunitat de gaudir-ne, el segon tast està al caure.

Cervesa Guineu

Els companys de Cervesa Guineu també s'apunten a descobrir els tastos virtuals. Destaquen aquesta nova fórmula d'apropament als clients, sense intermediaris, i ho fan amb un tast de 6 de les seves cerveses: **Latitud 41, Blat de Sac, Dr Calypso, Esgarrapats, Vanilla Black Velvet i Black Numbers.**

Aquesta selecció té un component didàctic molt important, amb cerveses de la línia habitual i novetats. El tast anirà a càrrec de la **Jordina Bonet.**



Tast de Cervesa Guineu. Foto: Chicken Beers.



En **Pol Vilana** ens destaca que aquest confinament els està servint per crear un vincle més gran amb els consumidors, tant amb aquests tastos virtuals com amb tota la comunicació a través de les xarxes socials, i obtenir un *feedback* directe que els ajuda a millorar dia a dia.

Des de Cervesa Guineu tenen clar que és un canal que s'ha de mantenir d'aquí en endavant, per què aquest contacte amb el consumidor tan directe és molt gratificant.