

VareseNews

“Luppoli e Uva”, birra e vino alleati a Masnago

Pubblicato: Lunedì 21 Marzo 2016



Sulla destra c'è il regno della **birra**, sulla sinistra il principato del **vino**, nel mezzo il bancone con **Adriano e Francesco Mangia** in plancia di comando, a consigliare i clienti e indirizzare le loro scelte a seconda di gusti, preferenze, curiosità di ciascuno.

In pochi metri quadrati, il negozio “**Luppoli e Uva**” di Masnago (via Caracciolo, 11) porta i suoi clienti a viaggiare tra alcune eccellenze delle due bevande alcoliche più amate e conosciute, le stesse che danno il nome a un'attività che a inizio aprile 2016 **compie i suoi primi tre anni** con l'entusiasmo che l'ha sempre contraddistinta.

«L'entusiasmo di **cercare con attenzione nuove proposte**, quello di coccolare i nostri clienti e di accompagnarli nella scelta di una birra o di un vino» spiega Francesco mentre allarga lo sguardo agli scaffali “appena raddoppiati” per ospitare più confezioni possibile. «La nostra filosofia è sempre quella: **proporre solo quei prodotti che conosciamo bene**, che amiamo, che sono confezionati da persone che andiamo a trovare per farci convincere a trattare le loro bottiglie. Non è un caso se, quando è stato necessario, siamo volati in Belgio a scegliere quella determinata *brasserie* che ci aveva ben impressionato, o se amiamo vendere quel lambrusco mantovano proveniente da una cantina che visitiamo da anni».

Nella filosofia di “**Luppoli e Uva**” c'è anche la voglia di **trattare pochi fornitori**, proponendo **ugualmente un'ampia gamma** di prodotti ai clienti. «Per quanto riguarda la birra – spiegano i fratelli Mangia – abbiamo incrementato la vendita di **Auer**, un birrifico storico nato in

mezzo alle coltivazioni di luppolo bavarese. Ma in Germania “peschiamo” anche dal catalogo di **Hutt**, una delle nostre recenti novità, mentre con il tempo abbiamo aggiunto anche le bottiglie della belga **Slaapmutske**. E a rotazione abbiamo iniziato a esplorare anche il mondo dell’artigianale **italiana**, un movimento interessante».



Per quanto riguarda il **vino** si può spaziare sulle perle di una decina di regioni italiane: dalla Lombardia (**Giubertoni**) al Veneto (**Mionetto** con alcune referenze speciali, **Sant’Antonio Scaia**...). Dalla Sicilia (**Baglio del Cristo**) al Friuli (**Terre Rosse**, una delle cantine più di successo), fino all’Alto Adige (**Hofkellerei Sudtiroil**), al Piemonte (**Teo Costa**) e altre ancora. «**Bottiglie di livello alto**, disponibili a poco più, e qualche volta a poco meno, di 10 euro a cui aggiungiamo un lambrusco meno caro e una piccola riserva di vini più pregiati. A noi piace che i nostri clienti possano assaggiare diverse tipologie dello stesso produttore **a costi contenuti**, cerchiamo di stimolare la loro curiosità».

E per presentare al meglio le proprie bottiglie, sia di birra sia di vino (**ma pure di olio**: una delle *new entry* delle ultime settimane...), “**Luppoli e Uva**” presta grande attenzione al confezionamento. «Non solo a Natale – confermano Adriano e Francesco – Da noi anche l’accompagnamento è importante. Per questo abbiamo scelto **scatole e cassette speciali, realizzate da artigiani**, che non terminano il loro utilizzo quando le bottiglie finiscono ma che possono essere riutilizzate per la loro eleganza. E se si vuole fare un regalo, abbiamo anche a disposizione una serie di **bicchieri da birra** tedeschi forniti da **Auer**, azienda per la quale facciamo anche da **grossisti** per la nostra zona. E i nostri clienti più affezionati sanno di cosa parliamo: per due volte infatti abbiamo **organizzato viaggi in Hallertau** per visitare il birrificio. Chi si iscrive alla nostra newsletter scoprirà quando sarà il prossimo, e quando organizzeremo **degustazioni e serate speciali** in alcuni locali nostri partner».

Luppoli e Uva

via Caracciolo, 11 – Varese

Tel; 0332 1575483 – Fax: 0332 1575482

info@luppolieuva.it – www.luppolieuva.it – [Pagina FB](#)

Orari di apertura: lunedì 15.00 – 19.45; da martedì a sabato: 9.30 – 12.45 / 15.00 – 19.45.

di A cura dell'Ufficio Pubblicità di VareseNews