



## **Gli alcolici che berremo nel 2024 sono territoriali, a gradazione contenuta e non mancherà il whisky. Tutte le nuove tendenze spiritose**

12 Marzo 2024 

BARI – Saranno ricercati, poco zuccherati e territoriali. Questo è l'identikit degli spirits di successo che berremo. Il settore, anche per il 2024, registra approvazione non solo per gli addetti ai lavori, ma anche per gli appassionati che promettono di prestare sempre più attenzione alle novità.

Queste ed altre sono le premesse che lo Spirits Festival ha confermato. La terza edizione dell'evento, sold out in entrambi i giorni, si è tenuta a Modugno (Bari) il 5 e 6 marzo presso la sede di Cippone & Dibitetto, azienda leader nel settore della distribuzione Food e Beverage in Puglia.

Ad aderire sono stati gli addetti ai lavori che intercettano un pubblico giovane e consapevole, stanco di bere cocktail ad alta gradazione, oppure il classico calice di vino. Oltre 300 le referenze che in un modo o nell'altro hanno tracciato un nuovo modo di bere, più divertente e senza tante menate. Su tutti continuano a troneggiare i gin in ogni accezione possibile, dai tradizionali in cui il ginepro è ben identificabile e presente, fino agli estrosi che vedono addirittura l'esotica alga tra i protagonisti e, in alcuni ed estrosi casi, colori cangianti al tumbler. Un processo di differenziazione inesorabile, però in grado di riportare il consumatore verso la comfort zone. Dopo giri immensi ci fermeremo comunque ai grandi classici dal fascino intramontabile. Perché infondo, il gin e il gin tonic restano sempre una buona idea.

La parola d'ordine sul tema spirits sarà ricerca. Non accontentiamoci della frontiera del prevedibile, piuttosto vediamo fino a che punto possiamo arrivare in fatto di liquori e distillati. A dimostrarlo sono i produttori che sono andati e andranno ancora alla ricerca di ricette di una volta da riportare in vita. La tendenza è riscontrabile assolutamente nel mondo della liquoristica che, dopo anni di amari caramellati all'eccesso, ora propone una riduzione della dolcezza e uno spiccato senso dell'amaro, senza rinunciare alla tradizione. La ricerca porterà i produttori a guardare cosa c'è dietro casa.

Ne sono un esempio le erbe aromatiche selvatiche e non, ma del territorio, in grado di arricchire le già collaudate ricette delle nonne. Un caso curioso riscontrato allo Spirits Festival in salsa pugliese e pratica già utilizzata nei ristoranti regionali più attenti, è l'utilizzo di finocchietto selvatico murgiano per il fine pasto, parola d'ordine quando si parla di digestivi locali "d'effetto".



Bitter sempre e comunque, lisci o miscelati. Nell'epoca in cui anche i bar iniziano a produrre le loro "formule" per rendere unici la drink list, la tendenza resta cedere al fascino dell'amarissimo. Ecco perché poche gocce possono rendere un cocktail irresistibile e conquistare il cliente facendolo diventare quasi "dipendente" da ciò che beve. Ovviamente nel senso positivo del termine.

Tema instagrammabilità: liscia o miscelata? Entrambi. Tra gin magici che cambiano colore e garnish che, in un modo o nell'altro, non possono mancare anche se diventano più sobrie e sostenibili, tutto viene prodotto anche per essere fotografato. Non basteranno più solo bicchieri customizzati o bottiglie spettacolari, è il contenuto che posteremo a confortarci grazie alle reaction social.

Infine cosa c'è dietro? Va bene la bontà, dato fondamentale, ma distillati e liquori devono sempre saper raccontare una storia. Il cliente infatti, vuol sentire sempre di più parte di un aneddoto, soprattutto quando mangia e, va detto, il mondo degli spirits non è escluso. Per questo i nuovi prodotti riprendono vecchie tradizioni curiose. Non mancano, come trend in salita, progetti di sostenibilità e recupero dagli ingredienti utilizzati, preferibilmente a chilometro zero, fino al packaging, più leggero e riciclabile.

Un'attenzione particolare anche al whisky, soprattutto se italiano. Ci piacerà esplorare le frontiere dell'ignoto assaggiando il lavoro dei produttori italiani in crescita. Una manna per tutti coloro che non vogliono rinunciare al distillato american style da sorseggiare assolutamente liscio e non più solo "on the rocks".

Tra i casi più insoliti e divertenti, il mondo degli spirits e degli addetti ai lavori è decisamente in pieno fermento, con un giro di affari in vertiginoso aumento. Allora è il caso di lasciarsi travolgere, con giusta consapevolezza, da chi sa prendersi certo sul serio, ma quanto basta e a piccole dosi.

