Aperitivi ma non troppo

beverages-429135-640-0736d2cf

Ancora stabili i consumi degli aperitivi nel corso del 2017. Nonostante una stagione molto positiva dal punto di vista climatico per il beverage (la seconda estate più calda dal 1800!), il comparto degli aperitivi non riscontra i picchi di altre categorie merceologiche del canale Horeca, vedi acqua e vino. Resta stabile il momento dell'happy hours dopo anni di continua crescita e aumenta il consumo degli aperitivi alcolici da litro, utilizzati per la preparazione di cocktail (ancora molto bene il prosecco sia per la miscelazione, che nel classico flûte).



Di contro, però, continuiamo ad assistere ad un progressivo declino dell'aperitivo nel formato monodose che sempre meno trova nuove combinazioni e formule per innovarsi.

I NUMERI DEL MERCATO

Complessivamente la categoria degli aperitivi rappresenta l'1% dei consumi beverage fuori casa, ma in termini di fatturato questo numero vale circa il 7% del totale a valore del mercato.
Gli aperitivi alcolici, nel formato litro, sono quelli che hanno registrato la performance migliore con un aumento dei volumi del +1,1% a totale anno, mentre il formato monodose (soprattutto gli analcolici) frena, registrando un calo nei consumi del -0,2%. Un cenno sulle abitudini del consumatore: il

momento dell’aperitivo serale è ormai un’abitudine consolidata in tutto il paese, da nord a sud. L’età media si è abbassata notevolmente nel corso degli ultimi anni e il consumo di prodotti con un più alto grado alcolico è in aumento. Ormai nel momento dell’aperitivo sono sempre più presenti anche i superalcolici utilizzati per la miscelazione: in questa classifica i primi due posti sono appannaggio del Gin e della Vodka bianca.

