Birre, gin, vermouth premium e champagne, ecco cosa berranno gli italiani durante le feste

2022121511022801partesa-beavertown-lupuloid-bcd96566

Pranzi di lavoro e aperitivi tra colleghi, cene in famiglia e serate fuori con gli amici: i brindisi, dopo due anni di restrizioni legate alla pandemia, si preannunciano all'insegna della convivialità e della voglia di condividere nuove esperienze. Ma tra nuove abitudini e occasioni di consumo, **cosa berranno gli italiani in bar, pub, ristoranti, pizzerie e locali durante le Feste 2022?**

A fotografare nuove mode e trend consolidati nei mondi di birra, vino e spirits, è **Partesa**, società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, **consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca.**, da 33 anni al fianco dei gestori dei locali italiani **con un portfolio di oltre 8.000 referenze**, che conferma: la ricerca di qualità continuerà a dominare in tutte le occasioni di consumo, dall'aperitivo all'after dinner.

BIRRA
Dopo mesi di asporto e delivery che hanno fatto esplodere il trend delle bottiglie, le Feste 2022 sanciscono il **gran ritorno della spillatura**: in questo periodo, infatti, il fusto cresce molto più velocemente dei formati confezionati. E se anche quest'anno la proposta di Birre di Natale resterà più contenuta, a riempire pinte e boccali degli italiani **nei brindisi fuoricasa saranno indubbiamente le birre premium**, a partire dalle IPA (India Pale Ale) e APA (American Pale Ale) e dalle Lager Plus, che registrano le performance più brillanti del mercato.
Ne è un esempio il successo di **Beavertown**, il birrificio londinese fondato nel 2011 da Logan Plant, figlio del leggendario frontman dei Led Zeppelin, e delle sue IPA senza compromessi, come la Lupuloid (6,7% vol., IBU 55), un vero e proprio concentrato di luppolo realizzato con Citra, Mosaic ed Equinox, dal colore dorato velato e pungenti e fresche note agrumate, tropicali e di resina, o la Neck Oil (4,3% vol., IBU 35) la Session IPA per eccellenza del birrificio, dal corpo deciso e le spiccate note tropicali dei luppoli aggiunti in dry hopping.

Con l’arrivo del freddo, quindi, gli italiani cercano **birre più strutturate**, sempre di livello, da gustare da sole oppure in abbinamento con i piatti più tipici della stagione invernale. E, in ogni caso, in modo responsabile. Accanto alle birre speciali che guidano il trend del momento, infatti, si confermano **le proposte alcol free**, come la Heineken 0.0 o la Birra Moretti Zero, per un brindisi a tutto gusto e senza pensieri.

VINO

L’equazione “Feste = bollicine” si conferma anche in questo 2022 che vede performance straordinarie dello champagne, scelto non solo per il momento dei brindisi, ma anche a tutto pasto, con etichette capaci di accompagnare perfettamente sia piatti di pesce sia sapori più decisi - come gli **champagne di Eric Taillet**, il “re del Meunier”, che da quest’anno Partesa sta portando nei ristoranti e nei wine bar italiani. Importantissime anche le richieste per gli spumanti italiani, dai **grandi nomi come Franciacorta e Trentodoc**, alla crescente attenzione per gli **sparkling del Sud Italia.** E senza mai dimenticare la regione del Prosecco, da cui provengono i cinque spumanti facilmente leggibili, all’insegna dell’essere (e del bere) semplice, che compongono **B-Simple**, la linea private label che Partesa ha lanciato proprio in occasione delle Festività.

E dopo la lunghissima estate di quest’anno, le temperature più fredde aprono finalmente **la stagione dei vini rossi**, con protagoniste le grandi denominazioni, come **Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino, Chianti**, e le produzioni del Sud Italia, che stanno vivendo una sorta di rinascimento.

Da tenere d’occhio, infine, l’evoluzione dello stile dei passiti, avviata dai **Sauternes**: non più solo “vini da meditazione”, come amava definirli il grandissimo Luigi Veronelli, ma sempre più abbinabili alla parte gastronomica, dai formaggi al dessert.

SPIRITS

Quando si parla di spirits, miscelazione e referenze di qualità restano i trend per eccellenza a dominare aperitivi e after dinner. Il **Gin premium continua a regnare incontrastato**, con una crescita doppia rispetto a quella della categoria Liquori. Sempre la miscelazione sostiene le ottime performance del Vermouth premium che cresce più velocemente nella categoria Aperitivo rispetto a Bitter e Vermouth.

Andamento positivo anche per le richieste di spirits a base Agave, nonostante il momento di difficile reperibilità di questo prodotto sul mercato. A orientare nella scelta tra le innumerevoli etichette resta soprattutto il brand, ma si confermano anche l’attenzione alla territorialità e agli ingredienti utilizzati per la distillazione. E mentre l’aperitivo continua a vivere un momento di interessante exploit,

con preferenze nette per la miscelazione, nell'after dinner degli italiani iniziano ad affermarsi **anche rhum e whisky** - in particolare Bourbon americani e Irish Whisky -, rigorosamente di fascia premium e con caratteristiche di eccellenza.

«I difficili mesi della pandemia hanno alimentato non solo il desiderio di convivialità, ma anche la cultura del buon bere e del bere responsabile che sta guidando le ottime performance dei prodotti premium - commenta **Massimo Reggiani**, AD di Partesa. *Il momento critico per l'economia, nazionale e non solo, rende tutt'altro che scontata la scelta per la qualità da parte degli italiani, che però in queste Feste 2022 tornano, sempre più preparati e curiosi, a celebrare la ritrovata normalità riconoscendo tutto il valore per le produzioni d'eccellenza, che vediamo affermarsi in maniera trasversale in tutte le categorie e le occasioni di consumo».*