Santa Teresa punta alla ristorazione di fascia alta con mixology e pairing

20241002100855santateresaindex-d3e52240

Un connubio scoppiettante nel quale le bollicine di champagne zampillano e si uniscono senza pungere a toni e aromi speziati del distillato di canna da zucchero. Parte da questo mix interessante, già testato nella miscelazione, ma non ancora troppo gettonato su ampia scala, il **progetto voluto dal Gruppo Meregalli per aumentare la distribuzione del rum Santa Teresa 1796** in quello che è il suo canale di riferimento, vale a dire la ristorazione stellata e di alta fascia.

Per la realtà distributiva con sede a Monza, questo spirit - per il quale, **lo scorso gennaio, è stata ottenuta** dal gruppo Bacardi Martini, proprietario del marchio, la **licenza di distribuzione in esclusiva per il canale Horeca** – ha un forte potenziale non solo sul fronte del classico bere liscio, ma anche su quello miscelato, in questo caso promosso e valorizzato **in modalità food pairing.**

Per ribadire questo piano strategico, è stato organizzato lo scorso 30 settembre **un evento ad hoc presso la Terrazza Martini di Milano** dove è andata in scena una **duplice masterclass** capitanata da **Andrea Pomo**, brand ambassador di Santa Teresa 1796, e **Alessandro Nigro**, eletto miglior sommelier italiano lo scorso anno. Insieme hanno animato l'incontro con una serie di ricette di drink in cui, appunto, la marca di rum ha sposato la nuova referenza **PN VZ19 di Bollinger**, Maison di Champagne che Meregalli distribuisce in Italia. **Drink proposti** poi ai presenti dell'evento **in abbinamento ad alcuni piatti firmati dallo chef due stelle Michelin, Andrea Aprea**, a ribadire come Meregalli intenda promuovere il prodotto in quelle piazza ristorative pluridecorate e con forte richiamo.

Le attività programmate non puntano a mettere in discussione la degustazione neat del rum Santa Teresa 1786. Lo conferma, per esempio, l'**omaggio al cliente che compra almeno cinque bottiglie** di questo prodotto, rappresentato da un **kit affumicatura Ritual Serve**. *«Il consumo liscio rimane il percorso più battuto per questo spirit e lo è anche per Santa Teresa* – afferma **Marco Vicentini**,

direttore commerciale Meregalli Spirits, intervistato dal nostro sito in occasione dell'appuntamento in Terrazza Martini –, *ma siamo convinti e consapevoli che* ***le potenzialità del prodotto possano esprimersi pienamente anche in un ambito cocktail****, soprattutto elaborato insieme a piatti culinari di qualità. Santa Teresa ha un* ***elevata versatilità*** *che permette di trovare connubi vincenti con molti altri ingredienti, non per ultimo il mondo delle bollicine».*

L'operazione cocktail è sollecitata e alimentata anche dai **nuovi trend di consumo del rum**, che hanno spinto i vertici di Meregalli a incrementare le attività di visibilità della marca. In quest'ottica, **per il periodo natalizio sarà allestito un suo pop-up a Milano**, mentre il prossimo 6 e 7 ottobre il brand parteciperà all'edizione 2024 di **ShowRum** che, per la prima volta, **si svolgerà a Bologna**.
Il **mercato rum in Italia**, come analizzato da Iwsr, nel 2023 **ha accusato una flessione dei consumi pari al 2,5%**. Il distillato patisce la concorrenza di altri spirits come gin e scotch, ma ha un futuro di fronte a sé abbastanza incoraggiante per quanto riguarda la fascia di prodotti di alto di gamma. Sempre secondo Iwsr, infatti, **il segmento super premium, dal 2022 al 2027, crescerà del 12%**, finendo per rappresentare un quarto del valore totale della categoria.

«Oggi stiamo notando in modo sempre più diffuso come gli amanti di questo distillato prediligano sapori meno zuccherini, di più facile approccio e con una percepita qualità al palato, a ribadire ***una domanda sempre più indirizzata a un rum di fascia alta****, perché la tendenza è chiara: si beve meno, ma meglio»*, aggiunge Vicentini presentando la drink list svelata in terrazza Martini e composta da tre diverso twist on classic particolarmente morbidi, equilibrati e moderati sotto il profilo alcolico. Si parte con **'Old Venezuela'**, che si fonde sul sodalizio tra Santa Teresa 1786 e PN VZ19, aggiungendo lime, erbe aromatiche e zucchero. Con **'Santa Cooler'**, l'ambassador Pomo ha unito al rum del Citrus Cordial e un tocco di zenzero, Infine, con il drink chiamato **'Che Benessere – by The Doping Club –**', Santa Teresa 1796 incontra la dolcezza fruttata del Passion Fruit Falernum, ma anche quella più agrumata del lime, delle mandorle candite che sprigionano croccantezza alla ricetta che si completa con una finitura sempre di PN VZ19.