Alcolici o analcolici? Vietato scegliere, c'è spazio per tutti

20250122104428shutterstock-2266249047-f3649a65

Le **nuove regole del codice della strada** non devono rovinarci il piacere del drink. Non è certo mia intenzione creare polemica o fomentare dissidi nei confronti del nuovo codice della strada, che per altro trovo corretto nella misura in cui è coerente con i reali pericoli derivanti da assunzione ravvicinata di alcool e droga al momento di mettersi al volante, ma al contrario il mio focus è incentrato sia sui consumatori che sui baristi.

Il divieto di assunzione di alcool non deve forzatamente corrispondere alla mancanza di possibilità di **godersi un buon drink o un cocktail bilanciato** senza per forza dover ordinare un mocktail come uno shirley temple o un virgin colada! Oggi l'industria del beverage ha realizzato bevande **alcool free con sentori aromatici del tutto affini a quelli alcoolici**, ed è possibile realizzare drink list in grado di dare piacere sensoriale e psicologico anche a chi deve guidare o è astemio.

L'aspetto psicologico è oggi forse il fattore principale da prendere in considerazione. Ad esempio, in un gruppo di amici che si trova in discoteca o in un cocktail bar la componente di inclusione è fondamentale, e se tutti prendono prima uno spritz, poi un negroni o un gin tonic e poi un vodka tonic, e tu… il sorteggiato della serata che deve guidare, un long drink all'ananas e poi uno arancio e granatina… beh, è facile cadere in tentazione, magari anche preso in giro dagli amici dopo il secondo giro… ma se potessi seguirli, seguire i tuoi gusti, la tua passione e, come un placebo, godere di un ottimo gin tonic o di un americano zero alcool?

Anche il barista ne avrebbe dei vantaggi: stesso scontrino medio, stesse opportunità di vendita, drink list condivisa con e senza alcool, stesse presentazioni principali ad esclusione della decorazione per il riconoscimento nel servizio e maggiori opportunità di vendita. Se guardiamo al mondo odierno, il **veganesimo** è ormai la **quotidianità**, e oltre alle proposte più tradizionali si sono sempre più affiancate preparazioni vegane o vegetariane ma **dall'aspetto e dal naming tradizionale**, vedi

l’hamburger o l’hot-dog cruelty free piuttosto che la “bistecca” di soia ecc. e rapportare questa quotidianità nel mondo beverage, potrebbe aiutare gli astemi o chiunque non debba o non voglia assumere alcoolici a sentirsi meno escluso.

Quindi non più alcool o non alcool o **mocktail**, ma si potrebbe creare una unica drink list denominata “rainbowtail”, nella quale possono trovare spazio entrambi i drink nello spirito universale della bandiera arcobaleno della pace e dell’uguaglianza.

Eccovi allora un esempio di aziende che propongono **prodotti alcool free** per realizzare una bellissima **“Rainbowtail”**. Queste bevande sono progettate per offrire un'esperienza simile a quella dei distillati e dei vini tradizionali, senza gli effetti dell'alcol, e sono disponibili in vari mercati internazionali:

Seedlip
Pioniere nel settore dei distillati analcolici, offre varianti che richiamano i profili aromatici di gin e altri spiriti.

Lyre's
Propone una vasta gamma di alternative analcoliche che imitano gin, whisky, rum, vermouth e altri liquori.

Ceder's
Un gin analcolico prodotto con botaniche classiche, offre un gusto fresco e aromatico.

Monday Zero Alcohol Gin
Un'alternativa analcolica al gin tradizionale, ideale per cocktail senza alcol.

Ritual Zero Proof
Offre sostituti analcolici per gin, whisky e tequila, pensati per replicare il gusto e l'esperienza dei distillati originali.

Freixenet 0.0%
Una versione analcolica del famoso spumante, che mantiene le caratteristiche fruttate e fresche del prosecco.

Pierre Chavin Perle Bleu
Un vino frizzante analcolico francese, che offre un'alternativa elegante al vino tradizionale.

Carl Jung
Produttore tedesco specializzato in vini dealcolizzati, con una gamma che include rosso, bianco e spumante.

Stryyk
Offre alternative analcoliche a rum, gin e vodka, progettate per essere miscelate in cocktail classici.

ISH Spirits
Produce sostituti analcolici per rum, gin e altri spiriti, con un focus su ingredienti naturali.

Memento (distribuito da Onesti Group)
Linea di prodotti no alcohol, ideali per gli aperitivi, sono ispirate alla conoscenza secolare delle botaniche tramandata dal Ricettario Fiorentino del 1498

JNPR (distribuito da Onesti Group)
Una linea completa di distillati e cocktail, Negroni compreso, senza alcol e senza zucchero.

Tanqueray 0.0 (distribuito da Diageo)
Gin senza alcol che conserva le note distintive di ginepro, agrumi e botanici tipiche del Tanqueray London Dry.

Martini Vibrante e Martini Floreale (distribuiti da Bacardi Martini)
Vermouth non alcolici, seguono lo stesso processo di produzione del vermouth Martini utilizzando gli stessi ingredienti e botaniche.

Amaro Lucano Zero (distribuito da Spirit&Colori)
Pensato per coloro che cercano un prodotto impiegabile anche in mixology, è una bevanda analcolica a base di erbe amare, le stesse che compongono Amaro Lucano e Amaro Lucano Anniversario

Everleaf (distribuito da Velier)
Linea di aperitivi analcolici prodotta attraverso una elevata ricerca di sostenibilità e preservazione degli ecosistemi. La tracciabilità di ogni singolo elemento è sempre garantita.

Atopia (distribuito da Velier)
Gin ultra light, a solo 0,5% ABV. Un bicchiere di Atopia and tonic contiene 75 volte meno alcol di un gin and tonic standard.