Low alcohol: Rinaldi 1957 porta in Italia Santa Ana Pomelo Gin

20250618183315santaanapomelo-6f55e0d6

Se i consumatori sono sempre più attenti alla qualità e alla moderazione, senza rinunciare al piacere del gusto, cosa può fare la mixology? A dare una risposta a qusto domanda ci ha pensato una recente tavola rotonda - “Shake the Trend: Mixology e Low Alcol, Visioni a Confronto”, il titolo - organizzata da Rinaldi 1957, che ha voluto accendere i riflettori su uno dei trend più significativi nel mondo della miscelazione contemporanea in occasione del **lancio italiano di Santa Ana Pomelo Gin**, la nuova etichetta firmata Santa Ana Gin, già celebre per il suo gin floreale ispirato alle atmosfere tropicali di Manila.

SANTA ANA POMELO GIN: COSA E'

Espressione di 16 botaniche pregiate, celebrazione degli agrumi tropicali e mediterranei, con il pomelo filippino al centro della sua ricetta, Santa Ana Pomelo Gin presenta un profilo rinfrescante, dominato dagli agrumi, e morbido, con un finale tropicale caldo e avvolgente. **Le botaniche vengono distillate sottovuoto nella regione della Charente, in Francia, utilizzando una tecnica ispirata alla profumeria che preserva la delicatezza delle essenze, estraendo i profumi sottili senza alterazioni dovute al calore**. Questa tecnica permette di ottenere un gin morbido e vellutato, con un palato agli agrumi brillante, speziato e vivace, illuminato da un piacevole calore.

Nel corso della presentazione, la freschezza e la fusione di pregiati agrumi filippini hanno permesso a **Mattia Schiaretti e Luca Redolfini, bartender di Choice Cocktail Bar**, di giocare con profumi, contrasti e accostamenti azzardati per creare drink low alcol che, grazie alla struttura degli ingredienti utilizzati, non hanno nulla da invidiare a un classico gin tonic. Per esempio, se a 19ml Santa Ana Pomelo si aggiungono 0,5ml di liquore al chinotto e 15ml di vino di mela e pera acidificato, nasce **“Lost Around”**, drink avvolgente e deciso, che stempera la freschezza agrumata del gin. Se invece si vogliono ritrovare nel bicchiere proprio le note acide degli agrumi, **“50% SKL”** contiene: 19ml di Santa Ana Pomelo, 0,5ml di liquore alle mele e lime, kiwi, sedano chiarificati con kefir.

«*Non vediamo questo periodo come una crisi per il mondo degli spirits, ma come una grande opportunità di evoluzione. A noi di Rinaldi 1957 piace parlare di* ***WellSpirit, una filosofia che coniuga edonismo consapevole e benessere soft****, offrendo esperienze di consumo più equilibrate e autentiche. Non vediamo nel futuro un'inclinazione alla rinuncia, ma, piuttosto, alla ricerca dell'armonia tra piacere e salute. Riprogettando i cocktail con creatività, partendo da distillati premium e valorizzando ingredienti naturali, locali e privi di zuccheri o coloranti artificiali, è possibile dare ai clienti più attenti un'ottima alternativa ai drink ai quali siamo tradizionalmente abituati*», ha detto nel corso della serata **Valentina Ursic, Direttrice Marketing Rinaldi 1957**.

LE DIMENSIONI DEL FENOMENO NO/LOW ALCOHOL IN ITALIA

«*In questo frangente, esistono oggi due tipi di clienti: quelli che hanno già familiarità con il tema e chiedono direttamente al mixologist cocktail a bassa gradazione; altri, si avvicinano con maggiore cautela, magari perché non conoscono ancora bene le possibilità offerte dal mondo low alcol o temono che si tratti di un'esperienza meno appagante*», ha sottolineato **Corey Squarzoni, bar manager di Ugo Cocktail Bar**, durante il dibattito.

E se il gin, analizzando gli ultimi dati di Circana, si è confermato anche nel 2024, tra i maggiori contributori della crescita del comparto spirits sia nei consumi in casa sia in quelli fuori casa (+6.4% contro 0.7% dell'intero comparto spirits), **la mixology ha risposto al cambiamento di paradigma con drink a bassa gradazione alcolica**, dove il ruolo degli aromi botanici e delle tecniche di distillazione diventa centrale. «*Il mondo della mixology è in continua evoluzione e, pur essendo il 65% delle consumazioni concentrato su 5 cocktail, si nota che le scelte dei consumatori si stanno spostando verso proposte a più basso contenuto alcolico dove il 70% dei cocktail consumati nel 2024 sono "long drink" e 1 consumazione su 5 ha il gin come ingrediente*», ha concluso il talk **Paolo Porcelli, AFH Principal Consultant, TradeLab**.