Lager italiane, champagne e amari premium. Tutti i trend delle feste secondo Partesa

2025121710234301partesabirra

Lager italiane e stout irlandesi, champagne e vini d’oltreoceano, grappe e amari. A raccontare le tendenze beverage della prossime festività è Partesa, che sottolinea come, in un contesto di mercato con un fuoricasa in leggera frenata, il mondo del bere continua comunque a mostrare vitalità, curiosità e voglia di qualità.

«*Nonostante uno scenario caratterizzato da una contrazione dei consumi fuoricasa, continuiamo a osservare una forte attenzione alla qualità e alla ricerca di esperienze di consumo distintive. Le Feste rappresentano un momento cruciale per il nostro settore e confermano la volontà degli italiani di scegliere prodotti eccellenti, dal brindisi iniziale al dopo cena. Come Partesa, continueremo a investire in servizi, formazione e portfolio per supportare i nostri clienti nel valorizzare al massimo ogni occasione di consumo*», ha commentato Andrea Grimandi, amministratore delegato di Partesa.

Birra, lager italiane e IPA in crescita

Se il mercato del fuoricasa registra una contrazione, la birra mostra una maggiore resilienza. Le Lager Italiane – come quelle firmate da Birra Moretti, Ichnusa e Birra Messina - continuano a convincere i consumatori, crescendo il 2% sopra la media di categoria, grazie alla forza dei brand nazionali e alla rassicurazione che offrono sul piano della qualità. Tra le birre speciali, si conferma la richiesta di IPA (India Pale Ale) e APA (American Pale Ale), che crescono del 5% rispetto alla categoria. Stanno inoltre vivendo un momento particolarmente favorevole le Stout, soprattutto irlandesi, che nel periodo natalizio sono attese in ulteriore crescita grazie al gusto pieno e alla loro vocazione invernale. Sotto l’albero non può infine mancare la birra di Natale, oggi sempre più proposta anche in versioni low e no alcol, in linea con la crescente attenzione dei consumatori verso stili più leggeri e un consumo responsabile.

Vino: bene champagne e vini Usa

La tavola delle Feste vede un consumatore più curioso, pronto ad affiancare ai grandi vini italiani referenze internazionali selezionate. Protagonista il ritorno dello Champagne, con etichette come Prestige di Diebolt-Vallois: uno Chardonnay in purezza, elegante e versatile, perfetto per accompagnare un intero menù a base di crudi di pesce, tartare, sushi, sashimi e crostacei cotti. Accanto alla Francia, crescono le preferenze per i vini statunitensi, in particolare per firme iconiche come Silver Oak, Phillip Togni ed Elizabeth Spencer: produzioni di altissimo profilo, ideali per abbinamenti intensi come carni al barbecue e bistecche al sangue, protagonisti delle tavole festive contemporanee.

Spirits, amari e grappe in evidenza

Il momento after dinner vive un periodo positivo, trainato dal ritorno ai prodotti della tradizione italiana come amari e grappe, protagonisti dei finali di pasto delle festività. Tra le referenze merita una menzione Amarottanta, uno dei fiori all’occhiello di Liq.ID, la linea di spirits private label di Partesa: un amaro ottenuto da 80 botaniche provenienti dai 5 continenti, che danno vita a un prodotto dalla complessità aromatica unica e dal finale persistente e armonico. Perfetto liscio o con ghiaccio, si presta anche alla miscelazione per creare twist on classic di grande eleganza.