Citadelle 0.0: la Maison Ferrand entra nel segmento dei distillati analcolici

20260326133322citadellesansalcoolfr11

Il distillato analcolico è diventato un territorio che sempre più brand spirits sentono il bisogno di presidiare. Arriva ora Citadelle 0.0, e la notizia non è tanto l'esistenza del prodotto quanto il modo in cui Maison Ferrand ha scelto di costruirlo e la domanda che inevitabilmente rilancia: stiamo assistendo a un cambiamento reale nel modo in cui le persone scelgono cosa bere, o stiamo ancora inseguendo una tendenza che esiste soprattutto nelle slide dei convegni? I dati di vendita raccontano storie diverse a seconda dei mercati, e molti operatori, bartender inclusi, riferiscono che la domanda concreta nei loro locali rimane marginale rispetto a quanto suggerirebbe il clamore mediatico. Eppure, alcune maison storiche hanno deciso di investire con decisione in questa categoria. Maison Ferrand, casa francese dietro a uno dei gin più riconoscibili del mercato, distribuito in Italia da Compagnia dei Caraibi, ha dedicato quattro anni di ricerca e sviluppo a questa referenza: un impegno difficilmente compatibile con un semplice esercizio di posizionamento. Piuttosto, il segnale è che una parte dell'industria ritiene il no-alcohol un segmento destinato a consolidarsi, anche se la sua reale dimensione resta ancora oggetto di valutazione.

La scelta dell'idrodistillazione per ottenere Citadelle 0.0

La particolarità tecnica di Citadelle 0.0 è la scelta dell'idrodistillazione, tecnica mutuata dalla profumeria francese, invece della più diffusa dealcolazione. Le differenze non sono banali: la dealcolazione parte da un prodotto alcolico da cui si rimuove l'etanolo; l'idrodistillazione estrae direttamente gli aromi dalle botaniche usando acqua, senza che l'alcol entri mai nel processo. Il prodotto incorpora le stesse 19 botaniche della ricetta originale Citadelle, integrate con estratti naturali per compensare la mancanza della struttura sensoriale che l'alcol garantisce in un distillato classico. Il profilo dichiarato è secco, con note di ginepro, agrumi, spezie e una componente pepata. Niente zuccheri aggiunti, vegan, gluten free. Che il fenomeno no-alcohol sia una bolla o meno, i bar che si trovano a dover rispondere a questa domanda, anche solo occasionalmente, hanno bisogno di

strumenti adeguati.

Vale la pena tenere nella bottigliera una referenza analcolica premium?

Un distillato analcolico non si spiega con le stesse parole di un gin, non ha la stessa struttura in bocca, non si comporta ugualmente nei cocktail. Un Negroni o un Martini costruiti con un distillato analcolico sono categoricamente diversi, non necessariamente peggiori, ma diversi. Presentarli come equivalenti alcolici "senza alcol" è una semplificazione che genera aspettative sbagliate.

La sfida per il bartender diventa allora prima educativa che tecnica: capire come funziona il prodotto, testarne il comportamento con diverse toniche, costruire un racconto onesto verso il cliente. Per i gestori, la questione è più pragmatica: ha senso tenere nella bottigliera una referenza analcolica premium? La risposta dipende dal profilo del locale e dalla clientela, non da una tendenza universale che potrebbe essere meno diffusa di quanto raccontato.