Distillati alternativi all’agave: nuove categorie emergono e l’Italia sperimenta

The Spirits Business analizza la crescita di distillati alternativi all’agave, sviluppati in risposta alla crescente domanda globale di tequila e mezcal e ai limiti produttivi della materia prima. Il report evidenzia come produttori di diverse aree stiano sperimentando nuove materie prime per replicare profili aromatici simili, ampliando l’offerta disponibile. Il fenomeno non è più limitato a nicchie sperimentali ma sta assumendo una dimensione più strutturata, con l’obiettivo di rispondere a una domanda crescente senza dipendere esclusivamente dalle regioni storiche di produzione.

Il dato è rilevante per il fuori casa perché apre una nuova fase di innovazione che coinvolge anche l’Europa. Segna un cambio di paradigma: non è più solo l’origine geografica a definire il prodotto, ma la funzione nel consumo. Anche in Italia iniziano a emergere sperimentazioni, in particolare in Sicilia, dove alcune realtà stanno lavorando su piante succulente e varietà locali per sviluppare distillati ispirati al mondo dell’agave. Avete sentito parlare di Agalìa?
Per i locali significa avere nuove leve di racconto e differenziazione, ma anche la necessità di guidare il cliente in categorie ancora poco codificate. L’innovazione diventa un’opportunità reale solo se accompagnata da capacità di spiegazione e posizionamento.